

Weinhefen
Levaduras

Levures

Wine yeast
Lieviti

Fermichamp®

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae (bayanus)

Lievito fruttosifilo per il trattamento degli arresti di fermentazione

Origine

Ceppo (n°67 J) selezionato in Alsazia dall' INRA di Narbonne.

Applicazioni

L'attitudine specifica di FERMICHAMP® a metabolizzare il fruttosio in vini con tenori alcolici elevati ne fa il lievito ideale per le fermentazioni difficili. Come trattamento preventivo FERMICHAMP® viene aggiunto verso la fine della fermentazione dei mosti ad alto grado potenziale. Come trattamento curativo FERMICHAMP® assicura la ripresa della fermentazione alcolica.

Proprietà enologiche

- **Cinetica di fermentazione**
 - Cinetica lenta e regolare in fase di rifermentazione.
- **Rendimento zucchero/alcool**
 - 16,5 g di zucchero per 1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione ottimale: da 15 a 30°C.
- resistenza all'alcool elevata: 17 % vol.
- resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 5 a 7 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,30 g/l.
- Produzione di acetaldeide elevata, 60 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

■ Possiede un'eccellente attitudine a metabolizzare il fruttosio, zucchero presente nei mosti verso la fine della fermentazione, in condizioni alcoliche elevate.

Dosi d'impiego

FERMICHAMP® contiene 25 miliardi di cellule attive per grammo.

Dose raccomandata:

in prevenzione: 25 g/hl;

in trattamento: vedere le istruzioni sul retro.

Confezionamento

FERMICHAMP® è presentato in pacchetti sotto vuoto da 500 g. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 15°C ed in un ambiente secco.



Trattamento degli arresti fermentativi

Esempio per 100 hl ad una dose di lievito di 30 g/hl

Per 100 hl



Lasciare a riposo per 30 minuti.

Aggiungere acqua calda:
40 litri a 35°C.



Reidratare Fermichamp® in questa soluzione:
3 kg di lievito in 30 litri.



In un contenitore a parte preparare una soluzione (14 litri) di vino in arresto fermentativo opportunamente aggiunta di mosto sterile o MCR. Si consiglia di raggiungere una concentrazione zuccherina di 500 g/l.

Preparare una soluzione al 5 % di acqua zuccherata ad una temperatura di 35-38°C:
1,5 kg di zucchero in 30 litri d'acqua.



Unire lentamente il lievito reidratato e la soluzione di vino:

70 litri di soluzione di lievito per 14 litri di soluzione di vino.



Lasciare per 24 ore a 20°C fino al raggiungimento di un tenore alcolico di 9 gradi.



Arricchire la miscela con il bioregolatore della fermentazione MAXAFERM® (lievito inattivato, tiamina, sali d'ammonio):
45 g di MAXAFERM®.

Incorporare la miscela al vino in arresto fermentativo, effettuando un rimontaggio all'aria.

Per ripristinare un giusto tenore in alimenti per il lievito, aggiungere MAXAFERM® in vasca, alla dose di 40-60 g/hl.

Misure da prendere in caso di arresto fermentativo:

■ Travasare il vino al fine di rimuovere indesiderati batteri ed inibitori di fermentazione assorbiti dalle fecce.

Per i vini rossi è consigliabile il travaso all'aria.

■ Solfitare moderatamente il vino (30-40 ppm di SO₂) o aggiungere Delvozime(25- 35 g/hl) per prevenire i rischi di inquinamento batterico e favorire lo sviluppo dei lieviti.

■ Un campione del vino in arresto fermentativo può essere inviato ad un laboratorio per il controllo del tenore zuccherino e dell'acidità volatile.

La nostra responsabilità è espressamente limitata alla fornitura di prodotti in confezioni integre. Ogni utilizzo costituisce un adattamento a condizioni particolari di cui l'utilizzatore si assume tutti i rischi.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA

NB: Se l'arresto fermentativo è dovuto ad un eccessivo innalzamento o abbassamento della temperatura di fermentazione, è necessario riportare la temperatura intorno a 20°C prima del reinocolo.

DSM Food Specialties Italy S.p.A.

Il Girasole - Palazzo Marco Polo

20084 Lacchiarella MI - Italy

Tel. 02 / 90 02 72 69 70 Fax. 02 / 90 09 32 73