

Weinhefen
Levaduras

Levures

Wine yeast
Lieviti

Fermicru[®] LVCB

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae (bayanus)

**Lievito per la produzione di vini bianchi aromatici ed e
quilibrati, in assoluta sicurezza.**

Origine

Ceppo (LVCB) isolato su vitigno Chardonnay della Valle di Casablanca (Chile) e selezionato dal dipartimento Agro-industriale ed Enologia della "Universidad de Chile".

Applicazioni

FERMICRU[®]LVCB è un lievito selezionato per la produzione di vini bianchi aromatici in svariate condizioni di vinificazione. FERMICRU[®]LVCB sviluppa, in particolare, le caratteristiche fruttate di numerosi vitigni bianchi: Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Muller Thurgau, Prosecco, Trebbiano, Cortese, Garganega.

Proprietà enologiche

- **Cinetica di fermentazione**
 - Fase di latenza breve.
 - Cinetica rapida e regolare.
 - Fermentazione completa degli zuccheri, anche a basse temperature.
- **Rendimento medio zucchero/alcool**
 - 16,4 g di zucchero per 1 % d'alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Range ottimale di temperatura: 12-18°C. Oltre 20°C la fermentazione può diventare vigorosa.
- Resistenza all'alcol: 15 % vol.
- Produzione di spuma lieve.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione media di glicerolo: generalmente tra 5 e 7 g/l (nelle vinificazioni in bianco).
- Scarsa produzione di acidità volatile, generalmente inferiore a 0,2 g/l.
- Scarsissima produzione di H₂S.
- Fermicru LVCB non produce SO₂.

■ Fenotipo: Killer

■ Favorisce l'ottenimento di note aromatiche fruttate: agrumi, pera, frutti esotici, albicocca...

■ Ottima adattabilità alle fermentazioni a bassa temperatura (da 12°) e ai mosti molto chiarificati.

■ Ideale anche per la produzione di vini base per frizzanti e spumanti.

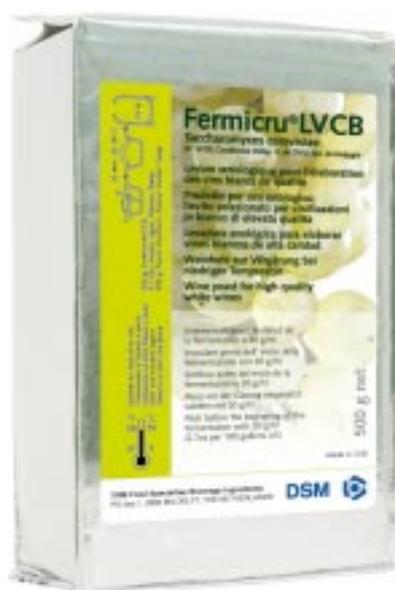
■ Le esigenze nutrizionali in fase di fermentazione sono medie. Tuttavia, per ottimizzare le condizioni di fermentazione, sono raccomandabili un apporto calibrato di ossigeno al mosto e l'aggiunta di un nutriente equilibrato.

Dosi d'impiego

FERMICRU[®]LVCB contiene 25 miliardi di cellule essiccate attive per grammo. Dose raccomandata: 20 g/hl.

Confezionamento

FERMICRU[®]LVCB si presenta in pacchetti sotto vuoto da 500 g. Il prodotto deve essere conservato nella confezione originale chiusa, in ambiente asciutto e fresco (5-15°C).



Modalità d'uso

Esempio per 50 hl ad una dose di 20 g/hl

Protocollo di reidratazione



Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38°C. Evitare le acque clorate.



Aggiungere 500 g di zucchero (oppure 4 l di mosto scaldato) e mescolare. In effetti, su un mezzo zuccherato al 5% i lieviti si reidratano meglio e cominciano a moltiplicarsi.



Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione. Mescolare per rimettere in sospensione i lieviti.



Lasciare gonfiare i lieviti per 30 minuti agitando regolarmente. Si produrrà una schiuma profumata, segnale della ripresa di attività delle cellule.

Fase di incorporazione

L'incorporazione dei lieviti reidratati nel mosto deve avere luogo quanto prima, al fine di limitare la proliferazione della flora contaminante. Per evitare uno choc termico durante l'inseminamento, la temperatura dei lieviti ottenuti dopo la reidratazione sarà abbassata per aggiunta progressiva di mosto da fermentare (1 o 2 aggiunte). L'incorporazione (manuale o tramite pompa dosatrice) avverrà dopo il riempimento del serbatoio di fermentazione. Un rimontaggio con aerazione favorisce la ripartizione dei lieviti nel serbatoio ed una buona ossigenazione del mosto.



Gestione della fermentazione

Dopo l'incorporazione dei lieviti, il controllo della densità del mosto permette di seguire quotidianamente il decorso fermentativo. E' importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo.

E' inoltre ugualmente consigliata un'aerazione ed un apporto, a metà fermentazione, di un bio-regolatore di fermentazione, tipo MAXAFERM®, a base di lieviti inattivati, di tiamina e sali di ammonio, al fine di prevenire gli arresti fermentativi.

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

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