

Weinhefen  
Levaduras

Levures

Lieviti  
Wine yeast

# Fermicru® 4F9

## Lievito per vinificazione

*Saccharomyces cerevisiae*

**Lievito per la produzione di vini bianchi aromatici, particolarmente indicato per l'affinamento sulle fecce nobili.**

### Origine

Il ceppo n° 4F9 è stato isolato e selezionato nella regione di Nantes (Francia) dal Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (ITV France).

### Applicazioni

FERMICRU® 4F9 consente di produrre vini bianchi e rosati aromatici. Questo ceppo è particolarmente raccomandato per l'affinamento sulle fecce. FERMICRU® 4F9 favorisce la produzione di vini raffinati e perfettamente equilibrati (rotondi e pieni), con caratteristiche note fruttate e floreali, consentendo di ottenere ottimi risultati con diversi vitigni.

### Proprietà enologiche

- **Cinetica di fermentazione**
  - Fase di latenza breve.
  - Fermentazione rapida e regolare.
- **Rendimento zucchero/alcool**
  - 16,3 g di zucchero per l'1% di alcool.
- **Caratteristiche tecnologiche**
  - Temperatura di fermentazione ottimale: da 15 a 25°C (da 59 a 77°F).

- Resistenza all'alcool: 14 % vol.
- Resistenza alla SO<sub>2</sub> : 50 mg/l.
- Produzione media di schiuma.

### ■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,15 g /l.
- Produzione di glicerolo media, in genere tra 5 e 7 g/l.
- Produzione di acetaldeide media.
- Attività di cinammil decarbossilasi trascurabile.
- Non produce SO<sub>2</sub>.
- Produzione di H<sub>2</sub>S scarsissima.

### ■ Incremento nel vino di alcuni aromi tiolici varietali (3-mercapto-1-esanolo e i suoi esteri acetici.

### ■ Facilita il rilascio dei composti del lievito (fra i quali le mannoproteine).

Consente la produzione di vini pieni e corposi.

### ■ Basso consumo di azoto durante la fermentazione alcolica.

L'aggiunta equilibrata di nutrienti durante la fermentazione ne ottimizza la riuscita.

### Dosi d'impiego

FERMICRU® 4F9 contiene almeno 25 miliardi di cellule di lievito essiccate attive per grammo. Dose raccomandata: 20 g/hl.

### Confezionamento

FERMICRU® 4F9 è confezionato in sacchetti sottovuoto da 500 g. Conservare in ambiente fresco (tra i 5 e i 15°C, e asciutto, ben chiuso nella confezione originale.



# Modalità d'uso

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

## Protocollo di reidratazione



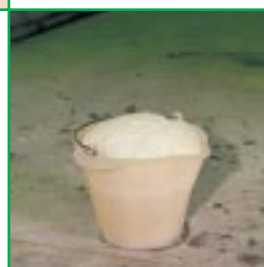
Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38°C. Evitare le acque clorate.



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 scorzi di lieviti, 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

