

Weinhefen
Levaduras

Levures

Wine yeast
Lieviti

Fermicru® AR2

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae

Lievito particolarmente indicato per ottenere dei vini bianchi con intensa carica aromatica.

Origine

Ceppo (n°L0122) selezionato nella Valle della Loira e testato dalla R&D DSM Oenology.

Applicazioni

FERMICRU® AR2 favorisce la complessità aromatica dei vini bianchi e rosati ottenuti da vitigni tipicamente poveri in aromi primari.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve, cinetica rapida e regolare.

■ Rendimento zucchero/alcool

- 16,5 g di zucchero per 1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione ottimale: da 12 a 24°C.
- resistenza all'alcool: 14 % vol.
- resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l
- debole produzione di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 4 a 6 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,20 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 20 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.
- Il lievito non ha attività cinnamil decarbossilasica; per tale ragione non produce vinil fenoli nel corso della fermentazione alcolica. POF(-)

■ Fenotipo: Killer K2.

■ Produzione media di esteri aromatici.

■ Sviluppa delle buone capacità fermentative a basse temperature. I risultati ottenuti migliorano se utilizzato su mosti parzialmente chiarificati, con torbidità >50 NTU.

Dosi d'impiego

FERMICRU® AR2 contiene 25 miliardi di cellule attive per grammo.

Dose raccomandata: 20 g/hl

Confezionamento

FERMICRU® AR2 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.



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