



Fermicru®

XL

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

Per vini rossi fruttati, generosi in bocca e con tannini morbidi.

Origine

Ceppo n° CECTA 11947 selezionato dall'Università di Santiago del Cile e provato da DSM Ricerca e Sviluppo.

Applicazione

Fermicru® XL è stato selezionato per la vinificazione di vini rossi tipo "popular premium", generosi e rotondi in bocca, con aromi fruttati e tannini morbidi. Per aumentare il profilo e l'intensità degli aromi fruttati, è consigliato l'utilizzo di Fermicru® XL nella macerazione breve e a bassa temperatura (20-25 °C). Ha dimostrato eccellenti risultati su diverse varietà: Sangiovese, Montepulciano, Dolcetto, Merlot e Syrah.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Tempo di latenza breve, cinetica veloce e regolare.

■ Rendimento zucchero/alcool

- 17 g di zucchero per 1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Range ottimale di temperatura: 20 - 30 °C.
- Resistenza all'alcool: 15,5 %.
- Resistenza all'SO₂ libero: fino a 50 mg/l.

■ Caratteristiche metaboliche

- Produzione malte di glicerolo: 7 - 9 g/l.
- Produzione di acidità volatile contenuta: generalmente inferiore a 0,2 g/l.
- Produzione di SO₂ molto bassa.
- Produzione di schiuma contenuta.

■ Fortemente consigliato qualora il potenziale alcolico superi il 14 %.

■ Produzione di glicerolo importante e resa in etanolo in condizioni standard più modesta.

■ Adsorbimento elevato di polifenoli a forte grado di polimerizzazione, processo che contribuisce a diminuire le sensazioni amare.

■ Fenotipo: neutro al fattore killer.

Dosaggio

Fermicru® XL contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo. Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermicru® XL viene condizionato in confezioni sotto vuoto da 500 g. Conservare il prodotto nel suo imballaggio di origine ben chiuso, in un ambiente fresco (5 -15 °C) e asciutto.