



Fermirouge®

Levadura enológica *Saccharomyces cerevisiae*

Levadura para la obtención de vinos tintos afrutados y equilibrados.

Origen

Cepa n° 7303 seleccionada en la región de Burdeos por el INRA de Narbonne.

Aplicación

Fermirouge® es una levadura seleccionada para la producción de vinos tintos afrutados y equilibrados ("media guardia").

Fermirouge® está particularmente adaptada a la vinificación de las cepas Garnacha, Tempranillo, Gamay, Pinot noir, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, ...

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación

- Fase de latencia corta, cinética regular.

■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16 g de azúcar por un 1 % de alcohol.

■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: 10 a 28 °C. La temperatura máxima debe ser minuciosamente controlada para una eficacia óptima.
- Resistencia al alcohol: 15 %.
- Resistencia al SO₂ libre: 50 mg/l.
- Baja producción de espuma.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol media, 5 a 7 g/l.
- Producción de acidez volátil baja, generalmente inferior a 0,2 g/l.
- Producción de acetaldehído baja, inferior a 20 mg/l.
- Producción de H₂S baja.
- Producción de SO₂ baja, inferior a 10 mg/l.

■ Favorece el desarrollo de aromas afrutados (fresa, frambuesa, cereza).

■ Posee buena aptitud para fermentar los mostos provenientes de maceración en frío (carácter criófilo).

■ Fenotipo: neutro con factor killer.

Dosis de empleo

Fermirouge® contiene 10 mil millones de células activas secas por gramo.
Dosis recomendada: 20 g/hl.

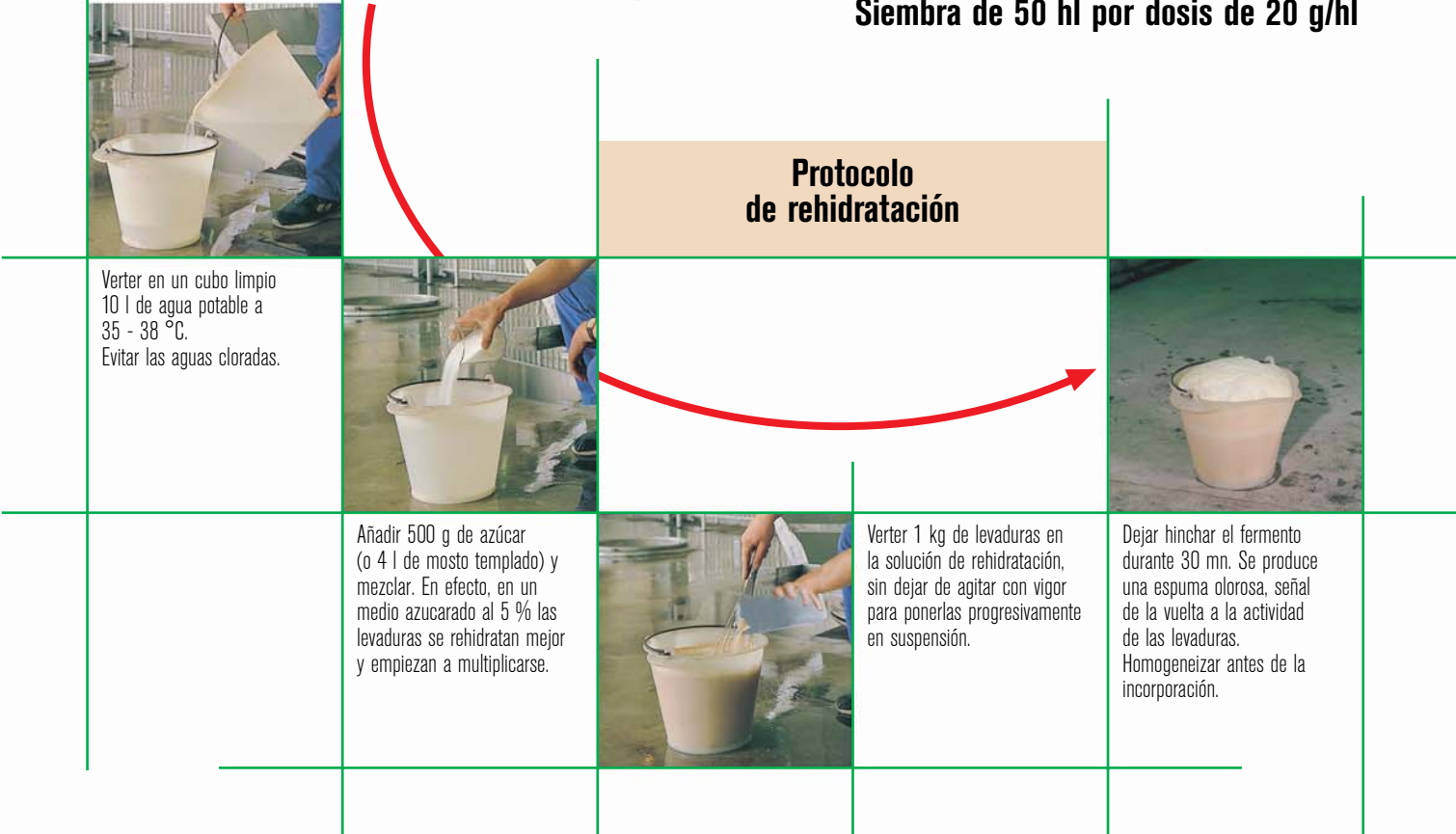
Envasado

Fermirouge® viene ensavada al vacío en paquetes de 500 g.

El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl



Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.

Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).

La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.



Gestión de la fermentación



Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR