



Fermiblanco Arom®

Lievito enologico
Saccharomyces cerevisiae

Lievito indicato per la produzione di vini bianchi aromatici nel rispetto della tipicità varietale.

Origine

Ceppo n° SM102 selezionato nella regione di Cognac dalla R&D di DSM Oenology.

Applicazioni

Fermiblanco®Arom è un lievito selezionato per l'elaborazione di vini bianchi con aromi floreali (ginestra, acacia, biancospino).

Fermiblanco®Arom è indicato per la produzione di vini base atti alla distillazione (Brandy, distillati d'uva).

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza ridotta, cinetica regolare e moderata.

■ Rendimento zucchero/alcool

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

■ Caratteristiche tecnologiche

- Fermentazione regolare da 15 a 25 °C.
- Resistenza all'alcool: 12 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Limitata produzione di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 6 a 7 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,15 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 20 mg/l.
- Produzione di alcoli superiori ridotta (vini atti alla distillazione).
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Ritarda l'avvio della fermentazione malolattica.

■ Permette di preservare 4 - 5 g/l di zucchero nei vini ad alto potenziale alcolico.

■ Fenotipo: Killer.

Dosaggio

Fermiblanco®Arom contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermiblanco®Arom 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.