



Fermichamp®

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

Lievito fruttosifilo per il trattamento degli arresti di fermentazione

Origine

Ceppo n° 67 J selezionato in Alsazia dall' INRA di Narbonne.

Applicazioni

L'attitudine specifica di Fermichamp® a metabolizzare il fruttosio in vini con tenori alcolici elevati ne fa il lievito ideale per le fermentazioni difficili.

Come trattamento preventivo Fermichamp® viene aggiunto verso la fine della fermentazione dei mosti ad alto grado potenziale.

Come trattamento curativo Fermichamp® assicura la ripresa della fermentazione alcolica.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Cinetica lenta e regolare in fase di rifermentazione.

■ Rendimento zucchero/alcool

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

■ Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione ottimale: da 15 a 30 °C.

- resistenza all'alcool elevata: 17 % vol.

- resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 5 a 7 g/l.

- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,30 g/l.

- Produzione di acetaldeide elevata, 60 mg/l.

- Produzione di H₂S scarsa.

- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Possiede un'eccellente attitudine a metabolizzare il fruttosio, principale zucchero presente nei mosti verso la fine della fermentazione.

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

Dosaggio

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

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermichamp® 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.