



Fermicru®

LS2

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

La soluzione perfetta per la prima e la seconda fermentazione di mosti e vini.

Origine

Ceppo n° LS2 selezionato in Champagne e testato dalla R&D di DSM Oenology.

Applicazioni

Fermicru® LS2 è adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, con consumo completo degli zuccheri.

Fermicru® LS2 possiede una buona attitudine all'elaborazione di vini spumanti.

Proprietà enologiche

n Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve, cinetica rapida e regolare.

n Rendimento zucchero/alcool

- 16 g di zucchero per 1 % di alcool.

n Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione ottimale: da 14 a 28 °C, ma può fermentare da 4 a 30 °C.
- Resistenza all'alcool: 16 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Debole produzione di schiuma.

n Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 5 a 7 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,15 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 10 mg/l.
- Produzione di alcoli superiori debole.

- 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(-).

■ **Può essere utilizzato per la presa di spuma sia in autoclave sia in bottiglia.**

■ **Rispetta il profilo aromatico dei vini.**

■ **Apporta al vino dei composti aromatici e gustativi in maniera moderata.**

■ **Fenotipo: fattore Killer K2.**

Dosaggio

Fermicru® LS2 contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermicru® LS2 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.