



Fermicru®

LVCB

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

Lievito per la produzione di vini bianchi aromatici ed equilibrati, in assoluta sicurezza.

Origine

Ceppo LVCB isolato su vitigno Chardonnay della Valle di Casablanca (Chile) e selezionato dal dipartimento Agro-industriale ed Enologia della "Universidad de Chile".

Applicazioni

Fermicru® LVCB è un lievito selezionato per la produzione di vini bianchi aromatici in svariate condizioni di vinificazione.

Fermicru® LVCB sviluppa le caratteristiche fruttate di numerosi vitigni bianchi: Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Muller Thurgau, Prosecco, Trebbiano, Cortese, Garganega.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve.
- Cinetica rapida e regolare.
- Fermentazione completa degli zuccheri, anche a basse temperature.

■ Rendimento medio zucchero/alcool

- 16,4 g di zucchero per 1 % d'alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Range ottimale di temperatura: 12-18 °C.
- Oltre 20 °C la fermentazione può diventare vigorosa.
- Resistenza all'alcol: 15 % vol.
- Produzione di schiuma bassa.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione media di glicerolo: generalmente tra 5 e 7 g/l (nelle vinificazioni in bianco).

- Scarsa produzione di acidità volatile, generalmente inferiore a 0,2 g/l.
- Scarsissima produzione di H₂S.
- Fermicru® LVCB non produce SO₂.

■ Favorisce l'ottenimento di note aromatiche fruttate: agrumi, pera, frutti esotici, albicocca...

■ Ottima adattabilità alle fermentazioni a bassa temperatura (da 12 °C) e ai mosti molto chiarificati.

■ Ideale per la produzione di vini base per frizzanti e spumanti.

■ Fenotipo: Killer.

Dosaggio

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

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermicru® LVCB 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.