



Fermicru®

PRIMEUR

Lievito enologico
Saccharomyces cerevisiae

Lievito per vini novelli e fruttati.

Origine

Ceppo n° 9021 selezionato in Languedoc e testato dalla R&D di DSM Oenology.

Applicazioni

Fermicru® PRIMEUR è un lievito che rinforza l'espressione aromatica dei vini giovani e fruttati.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve, cinetica regolare.

■ 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: 15 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Debole produzione di schiuma.

■ 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 media, inferiore a 30 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Partecipa all'estrazione della materia colorante e degli aromi fruttati durante la macerazione carbonica.

■ Favorisce l'avvio della fermentazione malolattica.

■ Fenotipo: Killer.

Dosaggio

Fermicru® PRIMEUR contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.
Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermicru® PRIMEUR 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.