

Weinhefen
Levaduras

Levures

Wine yeast
Lieviti

Fermicru[®] RS52

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae

Lievito per la produzione di vini rossi di elevata qualità.

Origine

Ceppo (n°RS 52) selezionato da DSM Oenology e testato da BMB - Ricerca e Controllo Qualità su uve rosse pregiate della regione Piemonte.

Applicazioni

LW-RS 52 consente una buona estrazione delle sostanze coloranti consentendo la produzione di vini con intensità colorante superiore alla media e tonalità spostata verso un rosso intenso, nel rispetto dell'espressione varietale. Permette di ottenere vini di grande struttura e corpo.

Proprietà enologiche

- **Cinetica di fermentazione**
 - Buon vigore fermentativo, breve fase di latenza e capacità di chiudere facilmente le fermentazioni anche in caso di gradi zuccherini molto elevati.

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

- **Caratteristiche tecnologiche**
 - Temperatura di fermentazione: 15 - 30°C.
 - Buona tolleranza all'alcool in un range compreso tra i 14 ed i 16 % vol.
 - Non produce schiuma.

- **Caratteristiche del metabolismo**
 - Produzione di acidità volatile generalmente minore di 0,2 g/l espressa in acido acetico.
 - Produzione di SO₂, H₂S scarsa in condizioni di normale disponibilità azotata.

- **Fenotipo neutro.**

- **Ha un basso fabbisogno di azoto. In ogni caso, un buon livello di ione ammonio e di amminoacidi liberi nel mosto consentirà una migliore gestione della fermentazione alcolica.**

- **Non viene inibita la fermentazione malolattica**

Dosi d'impiego

LW-RS52 contiene 25 miliardi di cellule attive per grammo.
Dose raccomandata: 20 g/hl

Confezionamento

LW-RS52 è presentato in pacchetti sotto vuoto da 500 g.
La conservazione dev'essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 15°C ed in un ambiente secco.



Modalità d'uso

Esempio per 50 hl ad una dose di 20 g/hl

Protocollo di reidratazione



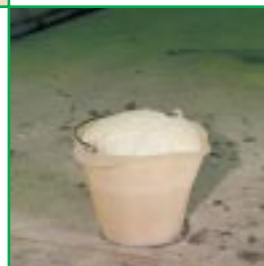
Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38°C. Evitare le acque clorate.



Aggiungere 500 g di zucchero (oppure 4 l di mosto scaldato) e mescolare. In effetti, su un mezzo zuccherato al 5% i lieviti si reidratano meglio e cominciano a moltiplicarsi.



Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione. Mescolare per rimettere in sospensione i lieviti.



Lasciare gonfiare i lieviti per 30 minuti agitando regolarmente. Si produrrà una schiuma profumata, segnale della ripresa di attività delle cellule.

Fase di incorporazione

L'incorporazione dei lieviti reidratati nel mosto deve avere luogo quanto prima, al fine di limitare la proliferazione della flora contaminante. Per evitare uno choc termico durante l'inseminamento, la temperatura dei lieviti ottenuti dopo la reidratazione sarà abbassata per aggiunta progressiva di mosto da fermentare (1 o 2 aggiunte). L'incorporazione (manuale o tramite pompa dosatrice) avverrà dopo il riempimento del serbatoio di fermentazione. Un rimontaggio con aerazione favorisce la ripartizione dei lieviti nel serbatoio ed una buona ossigenazione del mosto.



Gestione della fermentazione

Dopo l'incorporazione dei lieviti, il controllo della densità del mosto permette di seguire quotidianamente il decorso fermentativo. E' importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo. E' inoltre ugualmente consigliata un'aerazione ed un apporto, a metà fermentazione, di un bio-regolatore di fermentazione, tipo MAXAFERM®, a base di lieviti inattivati, di tiamina e sali di ammonio, al fine di prevenire gli arresti fermentativi.

La nostra responsabilità è espressamente limitata alla fornitura di prodotti in confezioni integre. Ogni utilizzo costituisce un adattamento a condizioni particolari di cui l'utilizzatore si assume tutti i rischi.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA

DSM Food Specialties Italy S.p.A.

Il Girasole - Palazzo Marco Polo

20084 Lacchiarella MI - Italy

Tel. 02 / 90 02 72 69 70 Fax. 02 / 90 09 32 73