



Fermicru®

UY4

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

Lievito per la produzione di vini rossi morbidi e fruttati.

Origine

Ceppo UY4 isolato su vitigno di Tannat e selezionato dalla Scuola di Viticoltura Tomas Bereta (Uruguay).

Applicazione

Fermicru® UY4 è adatto all'ottenimento di vini rossi fruttati ed equilibrati, con una struttura fenolica morbida.

Fermicru® UY4 è particolarmente indicato per l'elaborazione di vini di medio affinamento, provenienti da vitigni Cabernet, Barbera, Dolcetto, Sangiovese, Montepulciano...

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza da breve a media.
- Cinetica regolare, adatta alla vinificazione in rosso.

■ Rendimento zucchero/alcool

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

■ Caratteristiche tecnologiche

- Intervallo ottimale di temperatura: 16-30 °C.
- Resistenza all'alcol: 13,5 % vol.
- Lieve produzione di schiuma.

■ Caratteristiche metaboliche

- Produzione di glicerolo da media ad elevata: 6-9 g/l (nelle vinificazioni in rosso).
- Scarsa produzione di acidità volatile, generalmente inferiore a 0,3 g/l.
- Scarsissima produzione di H₂S.
- Fermicru® UY4 non produce SO₂.

■ Favorisce la complessità aromatica e contribuisce ad arrotondare la struttura dei vini rossi.

■ Per ottimizzare le condizioni di fermentazione, si raccomanda l'aggiunta di un nutriente equilibrato.

Per questo lievito è inoltre positivo un apporto calibrato di ossigeno a fine fermentazione (densità 1010).

■ Fenotipo: Killer.

Dosaggio

Fermicru® UY4 contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermicru® UY4 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.