



Fermicru®

VR5

Lievito enologico
Saccharomyces cerevisiae

Lievito per vini rossi di alta gamma.

Origine

Ceppo n° VR5 selezionato in Borgogna e testato dalla R&D di DSM Oenology.

Applicazioni

Fermicru® VR5 è un lievito particolarmente adatto alla produzione dei vini rossi da invecchiamento. Fermicru® VR5 esalta struttura, morbidezza e finezza olfattiva dei grandi vitigni rossi.

Proprietà enologiche

- **Cinetica di fermentazione**
- Fase di latenza breve, cinetica rapida e regolare.
- **Rendimento zucchero/alcool**
- 16,5 g di zucchero per 1 % di alcool.
- **Caratteristiche tecnologiche**
- Temperatura di fermentazione ottimale: da 18 a 30 °C, in condizioni di temperature elevate (>30 °C) la fermentazione è molto rapida.
- Resistenza all'alcool: 15 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Debole produzione di schiuma.
- **Caratteristiche del metabolismo.**
- Produzione di glicerolo medio-alta: da 7 a 8 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,15 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 20 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ Favorisce un'estrazione ottimale dei polifenoli (materia colorante e tannini) per garantire una buona struttura al vino.

■ Partecipa allo sviluppo di aromi di frutti rossi (cassis, prugna, ciliegia), di note speziate ed empireumatiche.

■ Possiede inoltre una buona capacità di autolisi (libera mannoproteine).

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

Dosaggio

Fermicru® VR5 contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.
Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermicru® VR5 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.