



Fermicru®

4F9

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

Lievito per la produzione di vini bianchi aromatici, particolarmente indicato per l'affinamento sulle fecce nobili.

Origine

Il ceppo n° 4F9 è stato isolato e selezionato nella regione di Nantes (Francia) dal Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (ITV France).

Applicazioni

Fermicru® 4F9 consente di produrre vini bianchi e rosati aromatici. Questo ceppo è particolarmente raccomandato per l'affinamento sulle fecce. Fermicru® 4F9 favorisce la produzione di vini raffinati e perfettamente equilibrati (rotondi e pieni), con caratteristiche note fruttate e floreali.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza breve.
- Fermentazione rapida e regolare.

■ Rendimento zucchero/alcool

- 16,3 g di zucchero per l'1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione ottimale: da 15 a 25 °C.
- Resistenza all'alcool: 14 % vol.
- Resistenza alla SO₂: 50 mg/l.
- Produzione media di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,15 g/l.
- Produzione di glicerolo media, in genere tra 5 e 7 g/l.

- Produzione di acetaldeide media.
- Attività di cinammil decarbossilasi trascurabile.
- Non produce SO₂.
- Produzione di H₂S scarsissima.

■ Incremento nel vino di alcuni aromi tiolici varietali (3-mercapto-1-esanolo e i suoi esteri acetici).

■ Facilita il rilascio dei composti del lievito (fra i quali le mannoproteine). Consente la produzione di vini pieni e corposi.

■ L'utilizzo di una sostanza nutriente azotata complessa permette di raggiungere gradi alcolici superiori a 15,5 %.

■ Fenotipo: Killer.

Dosaggio

Fermicru® 4F9 contiene più di 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.
Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Condizionamento

Fermicru® 4F9 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.