



Fermirouge®

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

Lievito indicato per vini rossi fruttati ed equilibrati.

Origine

Ceppo n° 7303 selezionato nella regione di Bordeaux dall'INRA di Narbonne.

Applicazioni

Fermirouge® è un lievito selezionato per l'elaborazione di vini rossi fruttati ed equilibrati, in particolare per quelli di pronta beva.

Proprietà enologiche

■ Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza ridotta, cinetica rapida e regolare.

■ Rendimento zucchero/alcool

- 16 g di zucchero per 1 % di alcool.

■ Caratteristiche tecnologiche

- Fermentazione regolare da 10 a 28 °C. La temperatura massima dev'essere particolarmente controllata per ottimizzare la fermentazione.
- Resistenza all'alcool: 15 % vol.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Limitata produzione di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo media: da 5 a 7 g/l.
- Produzione di acidità volatile ridotta, generalmente inferiore a 0,20 g/l.
- Produzione di acetaldeide ridotta, inferiore a 20 mg/l.
- Produzione di H₂S scarsa.
- Produzione di SO₂ limitata, inferiore a 10 mg/l.

■ **Sviluppa aromi fruttati (fragola, ciliegia, lampone).**

■ **Possiede una buona capacità a fermentare mosti ottenuti dalla macerazione a freddo (carattere criofilo).**

■ **Fenotipo: neutro al fattore Killer.**

Dosaggio

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

Condizionamento

Fermirouge® 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.