



Fermivin®

Lievito enologico *Saccharomyces cerevisiae*

La sicurezza di una fermentazione rapida e completa nel rispetto della tipicità.

Origine

Ceppo n° 7013 selezionato nella regione di Corbières dall'INRA di Narbonne.

Applicazioni

Fermivin® è un lievito di tipo starter che garantisce l'elaborazione di tutte le differenti tipologie di vino.

Proprietà enologiche

n Cinetica di fermentazione

- Fase di latenza ridotta, cinetica rapida e regolare.

n Rendimento zucchero/alcool

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

■ Caratteristiche tecnologiche

- Fermentazione regolare da 15 a 35 °C.
- Resistenza all'alcool: 14 % vol in condizioni nutritive minime, 16 % vol con adeguata nutrizione azotata.
- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.
- Limitata produzione di schiuma.

■ Caratteristiche del metabolismo

- Produzione di glicerolo medio-alta: da 6 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.

■ Produzione di alcoli superiori ridotta (vini atti alla distillazione).

■ Degrada parzialmente l'acido malico (dal 20 al 30 %) e favorisce quindi l'avvio della fermentazione malolattica.

■ Possiede una buona capacità a fermentare mosti fortemente chiarificati.

■ Fenotipo: neutro al fattore Killer.

Dosaggio

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

Condizionamento

Fermivin® 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.