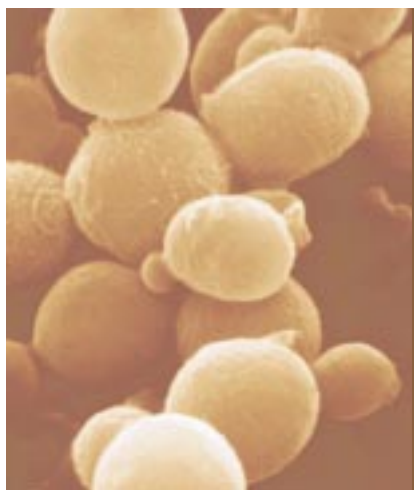


Weinhefen



### Lieviti Essiccati Attivi

*Alcuni lieviti da vinificazione, funghi unicellulari della classe degli ascomiceti, sono naturalmente presenti nella buccia degli acini d'uva.*

*Ciò nonostante, le pratiche colturali, di raccolta, igieniche o tecnologiche, possono compromettere la vitalità e le potenzialità fermentanti della flora indigena.*

*Diventa così difficile, se non aleatorio, garantire la fermentazione alcolica e la produzione di vini di qualità.*

*Inoltre, quale produttore, oggi, non ambisce a presentare sul mercato prodotti che esaltino il vitigno, la territorialità e la coltura?*

*L'inoculo di mosti con lieviti essiccati attivi, selezionati per le specifiche di fermentazione, diviene allora necessario per ottimizzare le potenzialità vendemmiali.*

*DSM Food Specialties, leader mondiale della produzione d'ingredienti agroalimentari, associata ad Istituti di Ricerca di fama internazionale, ha sviluppato ceppi di lieviti enologici di rara efficacia.*

*Questi ceppi, prodotti secondo le normative di qualità più rigorose (ISO 9002), presentano la massima facilità d'impiego abbinata ad una perfetta padronanza della vinificazione.*

G A M M A  
**Fermicru®**

Levures

### Il rispetto dei vini territoriali.

La diversità dei territori, dei climi, dei vitigni e delle tecniche di vinificazione sono tutti elementi che contribuiscono alla personalità di un vino.

DSM Food Specialties ha selezionato i ceppi della gamma Fermicru® con l'ambizione di creare una perfetta sinergia tra frutto, territorio e lievito. La ricerca del lievito ideale per ogni applicazione ha condotto ad una grande diversità di origine dei ceppi.

Alcune selezioni provengono dai principali vigneti francesi: Champagne, Alsazia, Valle della Loira, Borgogna, Languedoc Roussillon, Corsica... , altri provengono da vigneti stranieri: Cile, Uruguay...

Con la gamma Fermicru®, l'enologo dispone di lieviti selezionati per le loro irreprensibili proprietà fermentanti atte ad ottimizzare le caratteristiche del vino.

Disponendo di uno dei maggiori potenziali mondiali in fermentazione, DSM utilizza una procedura certificata che garantisce la produzione di lieviti essiccati attivi le cui qualità, vitalità e caratteristiche originarie, dopo reidratazione, rimangono ottimali.

Lieviti

Wine yeast

# LA GAMMA DELLE VINIFICAZIONI DI QUALITA'

## VINI ROSSI DA AFFINAMENTO

FERMICRU®VR5 è destinato alla produzione di vini rossi da affinamento. Questo lievito favorisce un'estrazione ottimale dei polifenoli. Rinforza la struttura, la rotondità e la finezza aromatica dei grandi vitigni rossi.



Fermicru® VR5

## VINI BIANCHI E ROSATI AROMATICI

FERMICRU®AR2 esalta la complessità aromatica dei grandi vini bianchi e rosati. Questo lievito è particolarmente indicato per ottenere dei vini bianchi con intensa carica aromatica.



Fermicru® AR2

## VINI ROSSI FRUTTATI E MORBIDI

Questo ceppo è adatto all'ottenimento di vini rossi fruttati, piacevoli da bere. La sua capacità ad adsorbire i polifenoli altamente polimerizzati è responsabile della riduzione significativa delle note amare. Fermicru®XL è molto resistente all'alcool, può essere utilizzato anche per brevi macerazioni a basse temperature. Dà risultati eccellenti su Merlot, Syrah, Cabernet, Montepulciano, Sangiovese, Nero d'Avola, ecc...



Fermicru® XL

## VINI BIANCHI AROMATICI EQUILIBRATI

Il lievito è stato selezionato per la produzione di vini bianchi aromatici in svariate condizioni di vinificazione. Conferisce note aromatiche fruttate a numerose varietà bianche.



Fermicru® LVCB

## VINI ROSSI NOVELLI

Questo lievito rinforza l'espressione aromatica dei vini giovani e fruttati. Partecipa all'estrazione del colore e degli aromi fruttati in macerazione carbonica.



Fermicru® PRIMEUR

## VINI EFFERVESCENTI

Questo lievito si adatta alla vinificazione di ogni tipo di vino anche in condizioni difficili, con esaurimento completo degli zuccheri. Possiede una buona attitudine all'elaborazione di vini effervescenti (frizzanti e spumanti), conferendo il giusto equilibrio in componenti aromatici e gustativi.



Fermicru® LS2

## VINI BIANCHI AROMATICI E AFFINAMENTO SULLE FECCE

Lievito particolarmente indicato per l'affinamento sulle fecce nobili. FERMICRU® 4F9 favorisce la produzione di vini raffinati e perfettamente equilibrati (rotondi e pieni), con caratteristiche note fruttate e floreali.



Fermicru® 4F9

Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

**VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA**

La disponibilità di alcuni ceppi può variare secondo il paese di distribuzione.