



Via Dei Castagni, 10 A/B
37141 (VR)

tel. +39 045 520254 - fax +39 045 8400821

www.ferrari-srl.it | info@ferrari-srl.it

FR-B

LIEVITO PER VINIFICAZIONE

TIPO: Ceppo selezionato di *Saccharomyces Cerevisiae*

PROPRIETÀ ENOLOGICHE:

FR-B produce fermentazioni di buon vigore con una buona cinetica di fermentazione. Tempo di latenza breve.

CARATTERISTICHE AROMATICHE:

FR-B favorisce la produzione di aromi che vanno a donare complessità ai vini rossi ed ha un effetto stabilizzante sul colore specialmente per i vini rossi destinati all'invecchiamento. Riduce l'astringenza dei tannini aumentando la morbidezza al gusto.

FR-B viene correntemente usato per la produzione di Pinot nero e di altre varietà "premium" in California ed in Australia (Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon). In Italia è consigliato per le varietà Barbera, Cabernet, Corvina, Dolcetto, Merlot, Nebbiolo, Teroldego e trova la sua migliore applicazione nella produzione di vini di grande struttura (Montepulciano, Aglianico, Nero D'Avola).

ESIGENZE NUTRITIVE:

FR-B ha una moderata esigenza di azoto. Al fine di assicurarsi una cinetica di fermentazione regolare e di prevenire eventuali arresti, si raccomanda di monitorare sempre il contenuto di azoto presente ed eventualmente integrare con **FR-TOP**.

PARAMETRI ENOLOGICI:

- Temperatura di fermentazione: rossi 15-28°C
- Sedimentazione: buona sedimentazione; non floccula
- Schiuma: bassa
- Produzione acidità volatile: bassa
- Produzione di SO₂: bassa
- Tolleranza all'alcol: fino 15%
- Produzione di acetaldeide: bassa
- Produzione di glicerolo: media

PROCEDURA DI IDRATAZIONE:

- Reidratare il lievito secco in 10 volte il suo peso in una soluzione zuccherina la 5% (con zucchero 50 g/l o MCR) alla temperatura di 35°C ± 5°C. ATTENZIONE al di fuori di questo intervallo di temperatura si potrebbe avere una mortalità delle cellule che può arrivare al 60% per le basse temperature ed al 100% oltre i 40°C:
- Mescolare e attendere 15 - 30 minuti massimo prima di aggiungere la biomassa al mosto da fermentare.
- La temperatura del lievito reidratato non deve discostarsi di più di 5°C da quella del mosto da inoculare. Quando lo scarto di temperatura è superiore si può aggiungere lentamente del mosto freddo alla sospensione di lievito. Raggiunta la temperatura desiderata attendere 30-60 minuti prima di aggiungere la biomassa al mosto.

AVVERTENZE

Dosi elevate di conservanti (anidride solforosa) nel mosto provocano una notevole diminuzione della vitalità del lievito durante la reidratazione. Non aggiungere mai il lievito direttamente al mosto da inoculare. Non far subire mai repentini sbalzi di temperatura al lievito ma inoculare il lievito alla temperatura di fermentazione programmata. Al fine di ottenere i migliori risultati, la temperatura del mosto da inoculare deve essere di 15° C o superiore.

DOSI

Vini rossi: 20-30 g/hl

CONSERVAZIONE

L'imballaggio per mantenere la sua efficacia deve essere conservato ad una temperatura inferiore ai 15°C. Quando la confezione è stata aperta conservarla chiusa in frigorifero ad una temperatura tra i 5 e 10 °C.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 grammi.
Cartone da 10 kg (20x500 grammi)