



FERRARI
srl

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-2

LIEVITO PER VINIFICAZIONE

TIPO: Ceppo selezionato di *Saccharomyces Cerevisiae*

PROPRIETÀ ENOLOGICHE:

FR-2 è un fermentatore vigoroso. È in grado di fermentare anche a basse temperature (10-12°C).

CARATTERISTICHE AROMATICHE:

FR-2 è da utilizzare nella produzione di vini bianchi ai quali si voglia impartire un significativo contributo aromatico esaltando la tipicità varietale.

L'aroma floreale, dovuto alla produzione di esteri di acidi grassi, è particolarmente indicato per caratterizzare vini bianchi neutri. La formazione di tali aromi è strettamente legata alla temperatura di fermentazione che deve essere mantenuta bassa. A medie temperatura è da considerarsi neutro.

FR-2 è particolarmente adatto a varietà bianche come Cataratto, Chardonnay, Inzolia, Moscato, Pinot, Prosecco, Riesling, Sauvignon bianco, Traminer, ecc.

È interessante per le varietà neutre come Garganega, Trebbiano, ecc..

ESIGENZE NUTRITIVE:

FR-2 ha una media-elevata 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 e, in caso di valori bassi, integrare adeguatamente con FR-TOP.

PARAMETRI ENOLOGICI:

- Temperatura di fermentazione: bianchi 10-20°C
- Sedimentazione: Lievito che non floccula
- Schiuma: non produce schiuma
- Produzione acidità volatile: bassa
- Produzione di SO₂: media/bassa
- Tolleranza all'alcol: < 15 %
- Produzione di acetaldeide: bassa
- Produzione di glicerolo: media/bassa
- Fenotipo Killer: attività killer

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 37°C ±3°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 scostarsi 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 bianchi e rosati: 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)