



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-P.D.M.

LIEVITO PER VINIFICAZIONE

TIPO: Ceppo selezionato di *Saccharomyces Bayanus*

PROPRIETÀ ENOLOGICHE:

FR-P.D.M. produce fermentazioni di grande vigore.

FR-P.D.M. è in grado di fermentare a temperature molto basse. Si raccomanda un attento acclimatamento quando viene impiegato per risolvere un arresto di fermentazione.

CARATTERISTICHE AROMATICHE:

FR-P.D.M. viene utilizzato nella fermentazione di mosti provenienti da uve bianche e rosse di qualità nei quali si voglia rispettare il terroir e la tipicità e per incrementare gli aromi varietali. **FR-P.D.M.** migliora l'estrazione del colore durante fermentazione del vino rosso.

Dato il suo vigore, è indicato anche nella produzione di spumanti e nei casi in cui si sia verificato un arresto di fermentazione.

ESIGENZE NUTRITIVE:

FR-P.D.M. ha una moderata-media esigenza di azoto. Si raccomanda di monitorare sempre il contenuto di azoto, al fine di assicurarsi una cinetica di fermentazione regolare integrando eventualmente con **FR-TOP**. In caso di arresti fermentativi si consiglia l'utilizzo di **FR-SCORZE**.

PARAMETRI ENOLOGICI:

- Temperatura di fermentazione: bianchi 12-25°C - rossi 18-30°C
- Sedimentazione: eccellente capacità di sedimentazione alla fine della fermentazione.
- Schiuma: non produce schiuma
- Produzione acidità volatile: molto bassa
- Produzione di SO₂: bassa
- Tolleranza all'alcol: < 16%
- Produzione di acetaldeide: media/bassa
- Produzione di glicerolo: media
- 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 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 bianchi e rosati: 20-30 g/hl

Vini rossi: 15-30 g/hl

Arresti di fermentazione: 25-50 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)