



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-WP

LIEVITO PER VINIFICAZIONE

TIPO: Ceppo selezionato di *Saccharomyces Cerevisiae*

PROPRIETÀ ENOLOGICHE:

FR-WP produce notevoli quantità di alcoli superiori e di esteri, donando al vino una caratteristica floreale e fruttata.

INDICAZIONI E CARATTERISTICHE AROMATICHE:

FR-WP Viene consigliato per la fermentazione di mosti provenienti da uve bianche e rosse con caratteristiche neutre a cui si voglia impartire un aroma floreale e fruttato.

FR-WP è raccomandato per la produzione dei vini rossi novelli e internazionali: Merlot, Sangiovese, Teroldego, etc.

FR-WP favorisce la fermentazione malolattica poiché avviene velocemente l'autolisi del lievito a fine fermentazione, apportando i fattori di crescita necessari ai batteri malolattici.

ESIGENZE NUTRITIVE:

FR-WP si adatta molto bene anche a mosti con basso contenuto di azoto.

Si raccomanda comunque di monitorare la quantità di azoto presente ed eventualmente integrarlo con FR-TOP.

PARAMETRI ENOLOGICI:

- Temperatura di fermentazione: bianchi 16-22°C – rossi 18-25°C
- Sedimentazione: sedimenta molto bene alla fine della fermentazione.
- Schiuma: debole
- Produzione acidità volatile: bassa
- Produzione di SO₂: bassissima
- Tolleranza all'alcol: < 14 %
- Produzione di acetaldeide: bassa
- Produzione di glicerolo: media/alta
- Fenotipo Killer: attività neutra

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)