



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-SN6

LIEVITO PER VINIFICAZIONE

TIPO: Ceppo selezionato di *Saccharomyces Cerevisiae*

PROPRIETÀ ENOLOGICHE:

FR-SN6 è un ottimo fermentatore.

Produce fermentazioni vigorose e rapide. Il controllo della temperatura può essere importante.

FR-SN6 è in grado di fermentare anche a basse temperatura se ben acclimatato.

FR-SN6 ha la caratteristica di mantenere inalterata la nota aromatica dei vini. Produce basse quantità di composti volatili mantenendo inalterate le potenzialità e la complessità del vino.

Lasciando il vino sulle fecce sottili, contribuisce al corpo del vino apportando polisaccaridi. Buona compatibilità con la FML.

INDICAZIONI E CARATTERISTICHE AROMATICHE:

FR-SN6 è consigliato per la fermentazione di mosti sia rossi che bianchi provenienti da uve di qualità. La sua caratteristica di grande finezza lo rende adatto alla produzione sia di vini prestigiosi da lungo invecchiamento sia di vini freschi ma eleganti.

ESIGENZE NUTRITIVE:

FR-SN6 ha una media-elevata esigenza di azoto. Nei mosti ottenuti da uve mature o troppo limpidi, si raccomanda di monitorare la quantità di azoto presente ed eventualmente integrare con FR-TOP.

PARAMETRI ENOLOGICI:

- Temperatura di fermentazione: bianchi 15-22°C - rossi 20-30°C
- Sedimentazione: eccellente a fine fermentazione
- Schiuma: debole
- Produzione acidità volatile: bassa
- Produzione di SO₂: bassa
- Tolleranza all'alcol: < 15% vol.
- Produzione di acetaldeide: 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 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

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)