

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-R.S.8

LIEVITO PER VINIFICAZIONE

TIPO: Ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae*.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE:

FR-R.S.8 è un lievito selezionato per la sua attitudine alla resistenza all'alcool.

FR-R.S.8 è un ceppo neutro che rispetta il complesso aromatico dei mosti nei quali viene impiegato esaltando le note di frutti a bacca rossa. Contribuisce, con il suo basso assorbimento di antociani, ad ottenere vini con una migliore intensità colorante e conseguente esaltazione della struttura polifenolica.

INDICAZIONI E CARATTERISTICHE AROMATICHE:

FR-R.S.8 viene consigliato per la produzione di vini rossi di grande struttura e da invecchiamento. Riduce le sensazioni erbacee e aumenta l'estrazione delle componenti polifenoliche con un'ottima estrazione del colore ed è raccomandato per la produzione dei vini rossi strutturati provenienti da uve di Nero d'Avola, Syrah, Primitivo, Montepulciano, Croatina, Teroldego, etc... Ottimo anche se utilizzato su uve rosse appassite.

Trova ottima applicazione su mosti da uve bianche atti alla produzione di vini liquorosi/passiti.

ESIGENZE NUTRITIVE:

Per una corretta fermentazione **FR-R.S.8** ha bisogno di un medio-elevato contenuto di azoto assimilabile. Si raccomanda di monitorare la quantità di azoto presente ed eventualmente integrare con **FR-TOP**.

PARAMETRI ENOLOGICI:

- Temperatura di fermentazione: bianchi e rossi 15-25°C
- Resa zucchero/alcol: 16,1 g/l
- Fase di latenza: molto breve.
- Schiuma: contenuta produzione di schiuma
- Produzione acidità volatile: moderata
- Produzione di SO₂: da nulla a molto debole
- Tolleranza all'alcool: < 17,0%
- Produzione di acetaldeide: debole <24 mg/l
- Produzione di glicerolo: media 5,9-6,0 g/l
- Produzione di idrogeno solforato: 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 e 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

Mosti rossi: 15-30 g/hl

Mosti bianchi: ad alta gradazione
zuccherina 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)