

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	11/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Hferm®</b> Lieviti selezionati di alta qualità	

## FRUTTO ROSSO

### *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*

Lievito selezionato per la produzione di vini rossi fruttati con una struttura tanninica equilibrata ed un'avvolgente sensazione di pienezza

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Frutto Rosso è un ceppo di lievito selezionato per ottenere la massima espressione qualitativa del vino.

Le ottime capacità fermentative del ceppo assicurano una rapida e regolare fermentazione con una breve fase di latenza, anche in condizioni di elevate concentrazioni zuccherine, con una totale conversione degli zuccheri in alcol e bassa produzione di alcoli secondari. Ha una buona tolleranza all'alcol (15.5°alc/vol) e presenta un range di temperatura di 18-34°C. Assicura una limitata produzione di acidità volatile e acetato di etile, mentre garantisce un'assenza di produzione di composti solforati. I vini ottenuti con Frutto Rosso presentano ampie note aromatiche, in cui prevalgono le sensazioni di fruttato e dolce. Grazie alla capacità del ceppo di regolare la velocità di lisi cellulare e assorbimento degli antociani, il prodotto contribuisce a migliorare la stabilizzazione del colore e la struttura polifenolica. In questo modo i polisaccaridi, rilasciati dalla lisi cellulare, riducono l'astringenza e risaltano la dolcezza del vino.

#### APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato nelle fermentazioni di uve rosse per ottenere vini equilibrati e pieni. Frutto Rosso esalta le caratteristiche aromatiche dei vini rossi, contribuendo ad aumentarne in maniera equilibrata il volume e la struttura.

Dal punto di vista aromatico Frutto Rosso mette in risalto aromi di frutti rossi a tutto vantaggio della complessità aromatica.

#### COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) - Emulsionante: E491 (sorbitan monostearate)

#### DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 20g/hL

#### MODALITA' DI UTILIZZO

Reidratare il ceppo di lievito in acqua pulita ad una temperatura di 38-40°C, in proporzione 1:20 (1 parte di prodotto: 20 parti di acqua), per circa 20 minuti. Successivamente inoculare il lievito reidratato al mosto o al primo pigiato, tenendo conto della temperatura di quest'ultimo per evitare differenze di temperatura superiori a 10°C. Si precisa che, qualora fosse necessario, si può far acclimatare il lievito alla giusta temperatura utilizzando del mosto prelevato dal serbatoio prima dell'inoculo.

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il contenuto in materia secca superiore al 94.5% assicura un'ottima stabilità e conservabilità. Conservare il prodotto nel suo contenitore originale e a temperatura non superiore a 20°C, per garantire una maggiore inalterabilità e utilizzare nel più breve tempo possibile. Per una conservazione a lungo termine, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 10°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

La specifica osservazione di parametri di controllo biologico, applicati in fase produttiva, garantisce la quasi totale assenza di microrganismi contaminanti.

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	RISULTATI
LIEVITI INDIGENI	U.F.C./ml	<10
BATTERI	U.F.C./ml	<10

#### CODICE PRODOTTO

0101AD.00042      KG 10  
0101AD.0043      KG 0.5

#### NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.