



FERMOL® Red Bouquet

Lievito per vini rosati e rossi giovani aromatici e varietali ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano le note aromatiche molto pronunciate e intense



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermol Red Bouquet è un ceppo di lievito, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes) a seguito di uno studio specifico. L'uso di questo ceppo è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.

Le varietà dove trova grande interesse sono quelle in cui si vogliono esaltare le note fruttate, tioliche e le sensazioni aromatiche mantenendo la freschezza. Trova grande uso nell'elaborazione di vini rosati moderni dove si vuole avere un bouquet molto pronunciato e intenso.

La temperatura ideale di fermentazione per estrinsecare appieno le proprie peculiarità è tra 15-18 per la vinificazione in rosato e 24-27°C per i rossi giovani; con una corretta nutrizione amminoacidica si aumenta la produzione di esteri e acetati.

In certe varietà il profilo aromatico di questo lievito è legato alla presenza di specifici precursori come: cisteina e glutatione che esaltano gli aromi prodotti da questo ceppo.

Fermol Red Bouquet possiede infatti il gene IRC7 che codifica la β -liasi, responsabile del rilascio dei tioli varietali. Ha un basso potere demalicante (<8%) e perciò consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine; è pertanto indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante. Le esigenze nutrizionali di questi ceppi sono medie.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con **Fermol Red Bouquet** è riconducibile alle note floreali delicate, ai piccoli frutti rossi come l'amarena, la mora e a frutti come le prugne.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili >10¹⁰ UFC/g).
Contiene monostearato di sorbitano (E491).

POF: negativo

Fenotipo: Killer

Potere demalicante: basso

Resistenza al rame: media resistenza fino ai 20ppm di Cu²⁺

Esigenze nutrizionali: medie

Rilascio Tioli: alto, possessore gene IRC7^{LT}/IRC7

Tolleranza all'alcol: <15,5%

Produzione idrogeno solforato: basso produttore

Produzione acido acetico: basso produttore

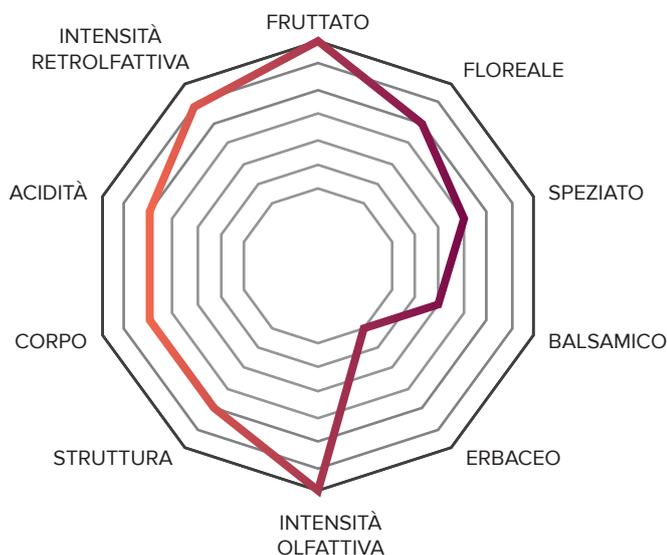
Produzione glicerolo*: alto produttore

*strettamente legata alla temperatura di fermentazione ed al quantitativo di zuccheri





FERMOL® Red Bouquet



→ DOSI D'IMPIEGO

10-30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di prodotti della linea Fermoplus Energy, in rapporto 1:4 con il lievito.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.
 Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
 Scatole da kg 10 netti.

