



Fermicru®

XL

Levadura enológica *Saccharomyces cerevisiae*

Levadura para vinos tintos intensos y afrutados, con volumen y taninos suaves.

Origen

Cepa nº CECTA 11947 seleccionada por la Universidad de Santiago de Chile y comprobada por el servicio Investigado y Desarrollo DSM.

Aplicación

Fermicru® XL ha sido seleccionado para producir vinos "popular premium" con mucho volumen, aromas afrutados y taninos suaves. Le cepa se conforma muy bien a maceraciones a baja temperatura (20 - 25 °C). Da buenos resultados con las variedades Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet, Granacha, Carignan....

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación

- Fase de estado latente corta, cinética rápida y regular

■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16,9 g de azúcar para 1% alcohol.

■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: 20 a 30 °C
- Resistancia al alcohol: 15 %.
- Resistancia al SO₂ libre: hasta 50 mg/l.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol alta, 7 a 9 g/l.
- Producción de acidez volátil baja, generalmente inferior a 0.15 g/l.
- Producción de SO₂ baja.
- Producción de espuma baja.

■ Fenotipo: neutro con factor killer.

■ Esta cepa esta altamente recomendada cuando la vendimia tiene un alcohol potencial arriba de 14 %.

■ Alta adsorción de los polifenoles amargos (polifenoles altamente polimerizados), disminuyendo la sensacion de amargura.

Dosis de empleo

Fermicru® XL contiene 10 mil millones de células activas secas por gramo
Dosis recomendada: 20 g/hl

Envasado

Fermicru® XL viene ensavada al vacio en paquetes de 500 g.

El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Protocolo de rehidratación



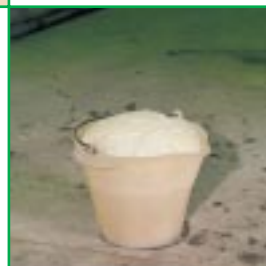
Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C. Evitar las aguas cloradas.



Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.



Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.



Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.

Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).

La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.



Gestión de la fermentación

Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.



fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR