

LIEVITO FRN39 ACTIVIN®

Lievito secco selezionato extra autoattivante per vinificazione
Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae* selezionato da ceppo privato

Modalità d'Uso:

Sciogliere il contenuto dei sacchetti in 2lt. di acqua tiepida o mosto con 100 gr. di zucchero, far riposare per circa 20 minuti, agitare bene ed aggiungere alla massa da fermentare.

Specifiche Tecniche:

Ceppo con fattore "Killer", con ottime possibilità di dominare la flora indigena e scarse possibilità di deviazioni microbiologiche.

Potere alcoligeno:	14,5° e più
Resa zucchero/alcool	16,5 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperatura di fermentazione	18-34°C e più (in funzione delle condizioni)
Resistenza alla So ₂	Superiore a 150 mg/l
Produzione di ac.volatile	Generalmente inferiore a 0,25 g/l ac. Acetico
Produzione di So ₂	Estremamente contenuta
Produzione di schiuma	Nulla o molto scarsa

Confezione: contiene oltre al lievito anche un attivante di fermentazione Zimalina con VitB1

Caratteristiche fermentative:

FRN39 possiede un tempo di latenza breve. Si adatta molto bene a condizioni variabili di nutrizione. Di elevata vigoria fermentativa, reagisce molto bene a condizioni di fermentazioni difficili (elevata gradazione alcolica, alte temperature e forti tenori di SO₂); fermenta regolarmente e completamente gli zuccheri presenti. Essendo il lievito FRN39 capace di agire egregiamente anche a basse temperature, è particolarmente indicato in tutti quei casi in cui si desidera mantenere inalterato l'aroma fermentativo proprio del mosto.

Campo di applicazione:

Trattasi di ceppo neutro sul piano organolettico, può quindi essere impiegato in tutti i tipi di vini (bianchi, rossi e rosati), con pieno rispetto delle caratteristiche intrinseche del mosto da vinificare. Si aggiunge al FR43 per le riprese fermentative.

Dosi:

Vino Bianco 10/25 gr. x hl. - Vini Rossi e Rosé 10/20 gr. x hl.

La confezione di 100 gr. va usata per una quantità da 6 a 10 q.li di uva ammostata o mosto. Nei casi difficili si consiglia di usare due confezioni.

Conservazione e scadenza:

Conservare in luogo fresco ed asciutto, durata 24 mesi dalla data di preparazione.

L'eventuale ammassamento delle polveri è dovuto all'umidità dell'aria e non diminuisce il potere fermentativo.

Viareggio, 30.10.2023

Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl

Laboratorio Zimotecnico Italiano S.A. FIRENZE C.P.E. Fi/14475 del 04/1897 riformata dal C.C.1942 in Srl Rea FI/93308 del 11/08/1943

55041 Camaione. loc. Capezzano Pianore (LU); Sede Legale: Via Montecavallo 10 - Laboratori: S.S. Sarzanese, 328

Rea/LU212629 - tel. 8000.90.235 - E.mail: info@zimotecnico.it - www.enologia.org

