

# FRN 39

Lievito secco selezionato extra per vinificazione – per uso enologico

Prodotto: lievito secco attivo di vinificazione.

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato a partire da collezione privata.

Carattere: Ceppo con fattore “Killer”; con ottime possibilità di dominare la flora indigena e con 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 <sub>2</sub>	Superiore a 150 mg/l
Produzione di ac.volatile	Generalmente inferiore a 0,25 g/l ac. Acetico
Produzione di So <sub>2</sub>	Estremamente contenuta
Produzione di schiuma	Molto scarsa

Caratteristiche fermentative:

FRN39 possiede un tempo di latenza breve. Si adatta molto bene a condizioni variabili di nutrizione. In condizione difficili è consigliabile integrare il mosto in azoto prontamente assimilabile. Reagisce bene a condizioni di fermentazioni difficili (elevata gradazione alcolica, temperatura elevata, forti tenori di SO<sub>2</sub>, ed in tutte quelle situazioni nelle quali occorre un lievito di sicura efficacia).

Fermenta regolarmente e completamente gli zuccheri presenti.

Campo di applicazione:

Essendo un ceppo neutro sul piano organolettico, può essere impiegato in tutti i tipi di vini (bianchi, rossi e rosati), con pieno rispetto delle caratteristiche intrinseche del mosto da vinificare. Grazie alle sue caratteristiche di vigoria fermentativa può essere impiegato con eccellenti risultati anche nei casi difficili, basse temperature e riprese fermentative.

La produzione di aromi fermentativi è legata alla presenza di quantità elevate di sostanze azotate prontamente assimilabili (sostanze ammoniacali, aminoacidi, scorze di lievito).

Altra condizione influente sulla produzione di aromi fermentativi e la loro permanenza nel vino nonchè la temperatura di fermentazione; le basse temperature sono ottimali per favorire la produzione ed il mantenimento di aromi fermentativi, ma rallentano la velocità di fermentazione. Essendo il lievito FRN39 capace di agire egregiamente anche a basse temperature, ha la capacità di mantenere inalterato l'aroma fermentativo proprio del mosto.

Dosi: Vino Bianco 15/25 gr. x hl. - Vini Rossi e Rosé 10/20 gr. x hl.

Contenuto cellulare: 1gr. di lievito secco contiene 10miliardi di cellule.

Modalità: reidratare in acqua a 38°C per 15/30min., poi agitare ed aggiungere al mosto da fermentare.

Conservazione e scadenza: Conservare in luogo fresco ed asciutto – Scadenza tre anni

Prodotto in esclusiva su nostro ceppo privato, dalla Lallemand Inc. Montreal Canada.

 **Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl**

*Società scientifica registrata a Firenze nel 1897*

*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*

