

# uvaferm FC-513

## *Saccharomyces cerevisiae*

Selezionato dal Centro Vinicolo del Penedes (CEVIPE)

### **Per rivelare il carattere varietale dei vini base spumante**

#### **Applicazioni**

Uvaferm FC-513 viene utilizzato in Spagna per la fermentazione di quantità consistenti di vini Macabeu, Parellada e Xarello per la produzione di basi spumanti metodo Cava. E' un ceppo caratterizzato da buone capacità fermentative in condizioni difficili; prove comparative in differenti regioni hanno rivelato eccellenti risultati in termini di freschezza e carattere varietale dei vini. Uvaferm FC-513 è la scelta intelligente per la vinificazione di mosti bianchi su grandi volumi. Grazie alla vigoria fermentativa e' adatto anche alla spumantizzazione dei vini base.

#### **Proprietà enologiche e microbiologiche**

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* (ex var. bayanus)
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: fino a 16% v/v
- Temperatura ottimale di fermentazione: 14-18 °C
- Breve fase di latenza ed elevata velocità di fermentazione
- Bassa attività malolcolica
- Basse esigenze nutrizionali
- Bassa produzione di acetaldeide
- Elevata produzione di glicerolo

#### **Proprietà organolettiche**

Caratteri sensoriali apportati ai vini base Cava della D.O. Penedes fermentati con Uvaferm FC-513.

VITIGNO	CARATTERI ORGANOLETTICI
<b>Macabeu</b>	Aromi di frutta fresca e buona acidità in bocca. 
<b>Parellada</b> 	Aromi agrumati e floreali. Dolcezza e volume in bocca con finale fresco.
<b>Xarello</b>	Complessità aromatica, con note di spezie e frutta secca. In bocca morbido con carattere fruttato persistente al retrofatto. 



Uvaferm<sup>®</sup>

LALLEMAND

## Dosaggio:

---

Vinificazione in bianco e rosato: dosaggio 20-40 g/hl

## Istruzioni per l'uso

- Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 38 e 40 °C) per 15 minuti.
- Mescolare ed attendere ulteriori 15 minuti. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
- E' essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

## Confezione e conservazione

---

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g). Per i grandi volumi è disponibile la confezione sottovuoto da 10 kg
- Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

Distribuzione

Luglio 2013

uvaferm®