

FERMLINE SECURITY

CALIDAD Y SEGURIDAD | TIPICIDAD VARIETAL

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
Poder alcohógeno: es de 17% en volumen, en medio sintético.

Cinética fermentativa: aunque tenga apariencia de cepa *bayanus*, la cepa arranca rápidamente la fermentación alcohólica. Igualmente, a temperaturas bajas (15 °C), la cinética es frecuentemente rápida y la ralentización final poco marcada. Las tomas de espuma se desarrollan sin problema, hasta a 9 – 10 °C.

Resistencia a pH bajo (hasta 2,8 – 2,9) y a dosis importantes de SO₂ (lo mismo en fermentación alcohólica que en toma de espuma).

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g de azúcar por litro 1% de alcohol.

Sin producción de SO₂ ni de H₂S.

Producción de acidez volátil: baja, de 0,2 a 0,25 g H₂SO₄/l.

Sedimentación rápida para formar lías compactas.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

CAMPO DE APLICACIÓN

Presentamos FERMLINE SECURITY como herramienta indispensable a la hora de la elaboración de grandes vinos blancos, rosados y tintos. Apropia para aquellos vinos donde se quiere respetar la tipicidad de nuestra variedad y de nuestro saber hacer como técnicos y necesitamos sólo la ayuda y seguridad de una fermentadora capaz de llevar una cinética regular en condiciones difíciles.

Condiciones como:

- Blancos y rosados muy desfangados con baja turbidez.
- Fermentaciones a bajas temperaturas preservando aromas primarios, abanico desde 15 hasta 30 °C.
- Tiene un tiempo de latencia corto, por lo que es óptima para arrancar la FOH tras una maceración prefermentativa en frío.
- Mostos con alto poder alcohólico; es capaz de fermentar hasta 17% vol.
- Paradas de fermentación. Imprescindible en pies de cubas de paradas.
- Toma de espuma en elaboración vino espumoso. Resistente a la presión y a concentraciones elevadas de SO₂.
- FERMLINE SECURITY presenta una muy buena autólisis, por lo que los vinos fermentados con ella presentan un amplio volumen en boca.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 g.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura de 3 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses. Embalaje abierto o rotura de vacío: utilizar rápidamente.

