



FERMOL® Super 16

Levadura polivalente apta para vinos tintos estructurados y pasificados



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las levaduras propuestas por AEB son fruto de selecciones meticulosas efectuadas en colaboración con prestigiosos Institutos de Investigación. La amplia gama de levaduras propuesta se distingue por la capacidad de elaborar precursores aromáticos, de producir cantidad proporciones variables de ésteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas.

Todas la levaduras preseleccionadas poseen elevadas características tecnológicas y producen en cantidad extremadamente limitadas compuestos que pueden interfeir con la calidad del vino.

Para obtener elevadas graduaciones alcohólicas, da vinos ricos en aromas que recuerdan la fruta madura.

Fermol® Super 16 al poseer una elevada actividad fermentativa también en condiciones extremadamente difíciles (34°C y 17° vol.), es ideal para obtener vinos tintos estructurados y con reducida acidez volátil, inclusive sin un control riguroso de la temperatura. Tiene óptimos resultados en las fermentaciones de mostos ricos en azúcar como los obtenidos de uvas pasificadas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*, monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/100 kg de uva estrujada o por hL de mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azúcarada, max. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación. En el caso de utilizar **Fermol® Super 16** en coinóculo con bacterias lácticas, se aconseja el empleo de Malolact.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

