



FERMOL Aromatic

La selección de la levadura precisa para crear calidad



→ DESCRIPCION TECNICA

AEB controla directamente cada una de las fases del proceso de selección y producción de nuestras levaduras, para poder dar respuestas concretas y adecuadas a las complejas exigencias del sector enológico.

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.

Los vinos obtenidos con **Fermol Aromatic** manifiestan desde el final de la fermentación, una notable fragancia y vivacidad olfativa, debido a la producción de una notable cantidad de aromas fermentativos, que hace que sea la levadura ideal para las variedades neutras y vinos jóvenes. Se caracteriza además por una cinética de consumo de los azúcares muy regular, que facilita el control de la temperatura de fermentación.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

- características organolépticas: influencia de sus notas aromáticas y sobre el volumen en boca;
- características morfológicas: tendencia a producir espuma, modalidad de desarrollo, aspecto del depósito, adsorción del color;
- características fermentativas: poder alcoholígeno, latencia, conservación alcohólica, rendimiento en azúcar, sensibilidad al S02.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.





FERMOL Aromatic

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azúcarada, max. 38°C durante 20-30 minutos.
Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy, en relación 1:4 de la levadura.
Con la aplicación de Fermoplus Energy el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservación 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C, 36 meses a temperaturas inferiores a 5°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

