



FERMOL Bayanus Lipari

Levadura para vinos blancos, varietales y aromáticos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Esta cepa ha sido encontrada en la isla de Salina en viñedos que, gracias a su posición, nunca han recibido tratamientos con productos fitosanitarios sistémicos.

Fermol Bayanus Lipari ha sido seleccionado para la producción de vino de elevada graduación alcohólica, con aromas afrutados y retrogusto agradable privado de notas amargas y picantes.

Los vinos fermentados con **Fermol Bayanus Lipari** se distinguen por una acidez volátil muy sostenida, también cuando la graduación alcohólica es elevada (próxima a los 16° alcohólicos). Esta característica deriva tanto de la regularidad fermentativa así como de la resistencia de esta cepa a elevados niveles de anhídrido sulfuroso, ya que no muestra ralentizaciones significativas en mostos con concentraciones de 200 mg/L.

Fermol Bayanus Lipari, en comparación a otras cepas *S.cerevisiae* r.f. *bayanus*, permite obtener vinos con tonalidades amarillo-pajizas poco cargadas, mayor cuerpo y un mejor equilibrio gustativo, un aroma fresco, menos especiado, con notas afrutadas, debido a la producción de hexanoato de etilo, que evidencia las notas de piña y fresa.

Fermol Bayanus Lipari, al proceder de climas cálidos y soleados, garantiza óptimas cinéticas fermentativas, también en vino con graduación alcohólica más moderada, en el que se prefiere por su mínima producción de ácido sulfhídrico y por importante la síntesis de glicerina.

Esta levadura seca activa es reproducida por AEB con el método "Nature", que gracias al desarrollo en mosto de uva concentrado, permite obtener preparados inmediatamente activos en los mostos.

Principales productos metabólicos

- Rendimiento alcohol/azúcares: 16,6 g/l.
- Baja producción de acidez volátil: <0,15 g/l.
- Actividad demalicante media: aprox. 20%.
- Producción de acetaldehído moderada: <30 ppm.
- Producción de H₂S escasa: valor 2 en la escala de 1 a 5 del test BiGGY-Agar.
- Producción de SO₂ baja: inferior a 25 ppm.
- Producción de glicerol elevada.





FERMOL Bayanus Lipari

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Saccharomyces cerevisiae r.f. *bayanus*.

Características enológicas:

- Cinética fermentativa regular con tiempos de latencia en la media.
- Amplios intervalos de temperatura de fermentación 12-30°C, con tendencia criófila: crece sobre plataformas YPD a 5°C.
- No exigente en nutrientes nitrogenados.
- Poder alcohólico superior a 15,2% vol (valor máximo del test)
- Resistencia elevada al sulfuroso: >200 ppm.
- No espumógena.
- Óptima cinética fermentativa también en mostos muy clarificados.

→ DOSIS DE EMPLEO

10 - 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azucarada, max. 38°C durante 20-30 minutos. Se aconseja la adición en agua de reactivación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 con la levadura. Pruebas realizadas demuestran que con Fermoplus Energy Glu 3.0 se incrementa en un 30% el número de células a las 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.

Paquetes de 0,500 kg en cajas de 10 kg.

→ INFORMACION ADICIONAL

Efecto de la levadura en el aroma de vino elaborado con Método Champenois (PSTS).

