



# FERMOL® Iper R

Levadura para vinos blancos, varietales y aromáticos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermol Iper R** es una levadura seleccionada para satisfacer las exigencias de las más modernas tecnologías de producción de los vinos blancos y rosados. Es una cepa que libera y transforma los precursores aromáticos sulfurados presentes en la uva y preservados sobre todo con la hiperreducción, técnica de vinificación que cada vez más se está imponiendo por su capacidad de potenciar el aroma del vino. El cuadro aromático de los vinos fermentados con **Fermol Iper R** es complejo y rico de matices florales y de frutos tropicales, en los que se evidencia las notas que recuerdan el fruto de la pasión, pina, pomelo, la salvia y los brotes del boj.

Todas estas sensaciones son atribuibles a la presencia de las moléculas que la cepa Iper R libera de la uva en importante cantidad: 4-mercapto-4metilpentanona, 3-mercaptoexanol, 3 mercaptoexilacetato.

**Fermol Iper R** se desarrolla rápidamente también a bajas temperaturas de fermentación, impidiendo fácilmente la prevalencia sobre la microflora indígena, formada en gran parte por levaduras apiculadas. Esta característica hace a la cepa Iper R ideal para fermentaciones de mostos obtenidos de maceraciones prefermentativas en frío, en que la presencia de microflora indeseable es superior a la media. **Fermol Iper R** genera óptimos resultados durante la conservación del vino sobre lías finas, ya que forma sedimentos pulverulentos, de fácil suspensión, que no se depositan en el fondo del depósito y no originan olores anómalos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables  $>10^{10}$  UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

## → DOSIS DE EMPLEO

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

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, máx. 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 rehidratación.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

