



# FERMOL Sauvignon

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 cantidades variables de ésteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas.

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

Pone en evidencia las notas de los compuestos aromáticos sulfurados (4-mercapto pentanonas) resaltando los aromas que recuerdan las hierbas aromáticas, las flores blancas y el boj. Como permite obtener vinos con una notable intensidad olfativa está indicado tanto para Sauvignon, como para dar complejidad a Tocai, Verdejo, Albariño y más generalmente a vinos blancos obtenidos de uvas con un buen grado de maduración, ricas en precursores aromáticos.

## → 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 SO<sub>2</sub>.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.





## FERMOL Sauvignon

### → 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.

### → INFORMACION ADICIONAL

Controlada por el Instituto Universitario de la Vid y el Vino, Laboratorio de Enología, Universidad de Borgogna, Digione (Francia).

