



FERMOL® Red Fruit

Levadura híbrida ideal para fermentaciones y refermentaciones de vinos tintos y rosados



→ 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 presentes en la uva, de producir concentraciones 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.

Fermol Red Fruit, es una levadura de última generación obtenida por hibridación de dos cepas: Fermol Iper R x Fermol PB 2033; se utiliza en los vinos tintos, donde se busca resaltar las notas aromáticas como el arándano, grosella, frambuesa.

Es ideal para los mostos pobres en nutrientes y para elaborar vinos más abiertos y exentos de notas de reducción; una nutrición adecuada sigue siendo un factor indispensable para aumentar las notas aromáticas.

Fermol Red Fruit ha sido seleccionada mediante una estrategia de hibridación que ha permitido obtener un *Saccharomyces cerevisiae* particularmente adaptado a condiciones fuertemente estresantes.

Fermol Red Fruit se caracteriza por un alto vigor de fermentación que se mantiene incluso bajo condiciones de estrés como en el caso de mostos con un alto contenido de azúcar.

También se utiliza en la fermentación de mostos desulfurados, que son de difícil refermentación, visto que los altos niveles de sulfuroso pueden conducir a la degradación de los compuestos nitrógenados y las vitaminas presentes naturalmente.

Es especialmente adecuado para la fermentación de los vinos espumosos tipo charmat y tintos jóvenes, resaltando las características aromáticas de la variedad, favoreciendo la formación de aromas florales y afrutados elegantes.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*. Contiene monoesterato de sorbitano (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/quintal de estrujado o por hectolitro de mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratación: en 10 partes de agua azucarada como máximo 38°C durante 20–30 minutos. Se aconseja la adición en agua de rehidratación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 con levadura. Pruebas realizadas demuestran que con Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta en aproximadamente el 30% a las 6 horas de la rehidratación.





FERMOL® Red Fruit

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Cepa seleccionada y controlada por la Universidad de Modena y Reggio Emilia. Referencia PB 2018.
Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

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

