



# FERMOL® Rouge Bayanus

Levadura polivalente apta para vinos blancos, tintos y refermentaciones



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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 cantidades limitadas y controladas de compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

Es una cepa *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* multiplicada en mosto obtenido de uvas tintas; la selección de esta cepa se ha realizado por sus óptimos resultados obtenidos en fermentaciones alcohólicas problemáticas: **Fermol Rouge Bayanus** garantiza, también en los casos más extremos, el agotamiento total de los azúcares. Resulta por ello ideal también para fermentaciones en tinto donde se intenta mantener la temperatura por debajo de los 18°C.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, max. 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 reactivación. En el caso de utilizar **Fermol Rouge Bayanus** en coinóculo con bacterias lácticas, se aconseja el empleo de Malolact.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

