



FERMOL® Charmat

Levadura para vinos espumosos y refermentaciones



→ 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 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 limitada compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

Fermol Charmat desarrolla velocidades de fermentación excepcionalmente elevadas y no solapa el aroma varietal. Las escasas exigencias nutricionales, el elevado poder alcoholígeno y sus cualidades criófilas hacen de **Fermol Charmat** una levadura particularmente adaptada para la toma de espuma en autoclave o en botella. Óptimos resultados se han obtenido también en las paradas de fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (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 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 reactivación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

