



FERMOL® Sauvignon

Levadura para vinos blancos varietales y aromáticos



→ 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 cantidad proporciones variables de ésteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas.

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

Fermol Sauvignon 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.

En vinos fermentados con **Fermol Sauvignon** se evidencia una amplia gama de aromas como flores blancas, hierbas aromáticas y especias.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis >1010 UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/quintal 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 reactivación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

