



FERMOL® Grand Rouge

Levadura para vinos tintos estructurados y de crianza



→ 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® Grand Rouge tiene excelentes características tecnológicas: breve fase de latencia, escasas exigencias nutricionales, óptima resistencia al grado alcohólico y a temperaturas elevadas. Es la levadura idónea a utilizar cuando es necesario reducir la microflora indígena, ya que prevalece naturalmente sobre levaduras indígenas; permite utilizar dosis de SO₂ limitadas.

Fermol® Grand Rouge permite obtener vinos con buena estructura tánica, perfumes extremadamente francos en los cuales son fácilmente perceptibles las notas varietales.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*. 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® Grand Rouge** en coinóculo con bacterias lácticas, se aconseja el empleo de Malolact.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Aislada por la Estación Enológica de Navarra en uvas de la Rioja y seleccionada por el Departamento de Ciencias Agrarias de la Universidad de Modena y Reggio Emilia (Italia).

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

