



# FERMOL<sup>®</sup> Premier Cru

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 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 limitados compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

**Fermol Premier Cru** es una levadura seleccionada para la producción de vinos estructurados y complejos, aptos para la crianza. Desarrolla notas aromáticas intensas y limpias, dado que existe una producción de H<sub>2</sub>S limitada. Expresando en boca un amplio cuerpo debido a la capacidad de producir cantidad importante de glicerina y polisacáridos.

**Fermol Premier Cru** facilita el desarrollo de la fermentación maloláctica (baja producción de anhídrido sulfuroso) y por sus características de complejidad puede ser la cepa de referencia para la producción de vinos tintos de gama alta. Resalta la complejidad y la tipicidad de variedades, mezclando armoniosamente una gran gama de matices aromáticos que recuerdan los frutos del bosque, las especias, las hierbas aromáticas y los pequeños frutos rojos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables > 10<sup>10</sup> 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.  
Sacos de 10kg.

