



FERMOL® MPF

Levadura para vinos tintos jóvenes



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las modernas tecnologías de vinificación se utilizan para obtener vinos de color intenso y vivaz con un perfil aromático complejo, en el que las notas afrutadas procedentes de la uva se complementan con los aromas fermentativos. La MPF (maceración prefermentativa en frío), es una de las técnicas más difundidas, que consiste en una fase de maceración a bajas temperaturas, antes del inicio de la fermentación, para favorecer una elevada extracción de antocianidinas y de aromas. Las bajas temperaturas que a menudo se alcanzan, incluso con la ayuda del nitrógeno o hielo seco, ralentizan los fenómenos oxidativos originando vinos con un patrimonio polifenólico y aromático muy interesantes. Esta técnica, si por un lado comporta importantes ventajas sobre el potencial de calidad de los vinos, presenta el riesgo de que los compuestos extraídos se oxiden apenas desaparece la acción protectora de los gases inertes exógenos. Para evitar tales inconvenientes, AEB propone **Fermol MPF**, asociación de levaduras con una breve fase de latencia a baja temperatura y con un alto poder alcoholígeno. Estas características permiten compensar de forma inmediata el efecto de los gases inertes con el CO₂ fermentativo y finalizar en un periodo de tiempo óptimo la fermentación. **Fermol MPF** resalta los aromas primarios de la uva, en particular las notas de fresa, frutos del bosque como la mora, la frambuesa y notas cítricas. **Fermol MPF** puede ser sin duda empleada cada vez que se desee obtener vinos jóvenes frescos y afrutados. Ideal para vinificaciones en tinto realizadas a bajas temperaturas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables >10¹⁰ 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.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Cepa seleccionada por el laboratorio Microbiológico de AEB SPA, Brescia (Italia). *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* asociada a *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C

Paquetes de 500 gramos en cajas de 10 kg.

