



FERMOL® PB2033

Levadura para vinos rosados y tintos jóvenes



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

Fermol PB2033 es una cepa particularmente idónea para la producción de vinos tintos jóvenes con una elevada intensidad colorante y una compleja gama de aromas florales y afrutados. Puede fermentar con un amplio intervalo de temperaturas (12-34°C) y una cinética muy regular que permite controlar fácilmente las temperaturas de fermentación.

Fermol PB2033 permite destacar los aromas florales y afrutados, particularmente los de frutos del bosque y pequeños frutos rojos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables $>10^{10}$ UFC/g). 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 PB2033** en coinoculo con bacterias lácticas, se aconseja el empleo de Malolact.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

