



FERMOL Rouge

Levadura para vinos tintos, jóvenes y rosados



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

AEB controla directamente cada una de las fases del proceso de selección y producción de nuestras levaduras, para poder dar respuestas concretas y adecuadas a las complejas exigencias del sector enológico. 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 proporcionales 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. Gracias a su vigor y a su resistencia prevalece de forma rápida sobre la flora indígena que está presente en grandes cantidades en la vinificación en tinto. Está particularmente adaptada para la producción de vinos jóvenes y de medio envejecimiento con intensos aromas de frutos rojos y buena estructura. Además FERMOL Rouge, frente a las otras levaduras seleccionadas, permite obtener vinos con una intensidad colorante más elevada, ya que tienen una limitada capacidad de fijar sustancias colorantes durante la maceración.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monoestearato de sorbitán (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

→ 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, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy 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.

