



# Fermol® Cryofruit

Levure hybride idéale pour la fermentation et la refermentation des vins rouges et rosés.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures proposées par AEB sont le résultat de sélections rigoureuses réalisées en collaboration avec de prestigieux instituts de recherche.

La large gamme disponible se caractérise par la capacité des levures à libérer ou à produire des composés d'intérêt œnologique tels que des précurseurs aromatiques, des esters, des acétates, du glycérol, des mannoprotéines ou d'autres composés bénéfiques aux vins. Toutes les souches de levures sélectionnées sont analytiquement caractérisées et produisent des quantités extrêmement limitées des composés pouvant altérer la qualité du vin.

**Fermol Cryofruit** est une levure issue de l'hybridation de *S. Cerevisiae* x *S. uvarum* qui regroupe les caractéristiques spécifiques des deux souches parentales. **Fermol Cryofruit** a été choisie pour sa capacité naturelle à produire du glycérol, permettant d'obtenir des vins avec du gras et du volume en bouche.

**Fermol Cryofruit** peut être utilisée aussi bien sur les moûts blancs que sur les moûts rouges, donnant des sensations gustatives douces et suaves, sans l'agressivité souvent présente avec des raisins qui n'ont pas atteint la maturité phénolique. Les *uvarum* permettent en effet d'obtenir des vins au profil acide marqué, mais qui est équilibré en bouche par la forte teneur en glycérol. Cette souche est en outre adaptée à la fermentation à basses températures.

Dans les vins blancs, cette souche met en valeur les arômes de fruits blancs et floraux, et peut donc être idéalement utilisée pour la vinification de tous les cépages.

Les vins rouges fermentés avec **Fermol Cryofruit** présentent un profil aromatique à dominance de fruits rouges, de fruits des bois et de fleurs.

Elle est résistante au dioxyde de soufre, a une courte période de latence et est dotée d'un bon pouvoir alcoogène.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules revivifiable > 10<sup>10</sup> UFC/g).
- Contient du monostéarate de sorbitane (E491)

## → DOSES D'EMPLOI

De 10-30 g/quintal de vendange foulée ou par hectolitre de moût.

## → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau, préalablement sucrée à 5 %, pendant 20 à 30 min à une température maximale de 38°C. Il est recommandé d'ajouter Fermoplus Energy Glu 3.0, lors de la réhydratation, dans un ratio de ¼ par rapport à la quantité de levure. L'ajout de Fermoplus Energy Glu permet une augmentation de 30% du nombre de cellules 6 heures après réactivation et favorise la multiplication des levures.





## Fermol® Cryofruit

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Souche sélectionnée et contrôlée par l'Université de Modène et Reggio Emilia.  
Numéro de référence PB 2021  
*Saccharomyces cerevisiae x uvarum*.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température <20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Paquet de 500 g en carton de 10 kg (20 x 500 g)