



FERMOL® Iper R

LSA sélectionnée pour l'obtention de vins blancs et rosés variétaux.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOL® Iper R est une levure sélectionnée pour satisfaire les exigences technologiques de production de vins blancs et rosés modernes à forte intensité aromatique. Elle est capable de transformer les précurseurs aromatiques thiolés et cystéinylés présents dans le raisin en arômes variétaux du cépage. **FERMOL® Iper R** s'implante rapidement dans le moût, même dans les conditions les plus difficiles, en dominant facilement la microflore indigène. Cette caractéristique la rend idéale pour la fermentation de moûts obtenus par macération préfermentaire à froid.

Par la qualité et la rapidité de son autolyse, elle est idéale pour l'élevage des vins sur lies fines. Le profil organoleptique des vins fermentés avec **FERMOL® Iper R** est complexe et riche en arômes de fleurs et de fruits tropicaux tout en proposant une bouche ample et ronde.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g.
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : 15,0 % Vol.
- Excellente cinétique fermentaire.
- Température optimale de fermentation : 13 à 22°C.

Caractéristiques techniques :

- Résistance aux conditions fermentaires difficiles : faible turbidité, pH bas, basse température.
- Excellente résistance à l'anhydride sulfureux.

Caractéristiques gustatives :

- Forte révélation d'arômes variétaux.
- Autolyse rapide : forte libération de polysaccharides.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.





FERMOL® Iper R

→ MODE D'EMPLOI

- Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude à 38°C et mélanger doucement.
- Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Pour des conditions fermentaires difficiles: TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc. nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu** (5 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.
- Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et ainsi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

→ 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 DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverte.

Carton de 10Kg (20 x Sachet de 500g).

