



FERMOL® PMD 53

LSA sélectionnée pour la valorisation des arômes thiolés.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOL®PMD53 est une souche de levure sélectionnée, en collaboration avec l'I.F.V. Val de Loire, pour ses aptitudes fermentaires et sa capacité à révéler les arômes variétaux de type «thiol». Son activité enzymatique Carbone-Sulfure-Lyase (CSL) entraîne une hydrolyse des précurseurs cystéinylés qui a pour conséquence la libération du 4-MMP, du 3MH et de son acétate A3MH. Elle confère alors au vin des notes de buis, genêt, agrumes et fruits tropicaux.

FERMOL®PMD53 possède de bonnes propriétés autolytiques lui permettant de relarguer une quantité importante de mannoprotéines et de polysaccharides qui améliorent la sensation de volume et rondeur en bouche.

Sur le plan fermentaire, son implantation rapide dans le moût permet un achèvement complet de la FA avec une cinétique franche et régulière.

→ 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% Vol.
- Courte période de latence.
- Possède d'excellentes caractéristiques cryophiles.
- Température optimale de fermentation : 14 à 20°C.

Caractéristiques techniques :

- Résistance aux conditions fermentaires difficiles.
- Excellente résistance aux faibles valeurs de pH et d'acidité.
- Production nulle de SO₂ et d'H₂S.

Caractéristiques gustatives :

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

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.





FERMOL® PMD 53

→ 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 ouverture.

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

