



Fermol® Red Fruit

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 produire des composés d'intérêt œnologique tels que des précurseurs d'arômes, des esters, des acétates, du glycérol, des mannoprotéines ou d'autres composés bénéfiques au vin. Toutes les souches de levures sélectionnées sont caractérisées analytiquement et produisent des quantités extrêmement limitées de composés pouvant altérer la qualité du vin.

Fermol Red Fruit est une levure moderne issue de l'hybridation de deux souches : **Fermol Iper R** et **Fermol PB2033**. Cette dernière est largement utilisée pour exalter les notes aromatiques de fruits rouges telles que la myrtille, la groseille et la framboise.

La stratégie d'hybridation a permis d'obtenir **Fermol Red Fruit**, une *Saccharomyces cerevisiae* particulièrement performante dans des conditions de milieu très difficiles. En effet, Fermol Red Fruit se caractérise par une grande vigueur de fermentation qui se maintient même dans des conditions limitantes, telles que les moûts à forte teneur en sucre. En raison de ses faibles besoins azotés, elle est idéale pour les moûts pauvres en nutriments, et les vins qui en résultent sont ouverts et sans note de réduct ; cependant, une nutrition correcte est un facteur essentiel pour augmenter les notes aromatiques.

Elle est particulièrement adaptée à la fermentation des vins rouges dans lesquels on veut mettre en valeur les caractéristiques aromatiques du cépage, en favorisant la formation arômes floraux et fruités élégants.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae*
- 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® Red Fruit

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Souche sélectionnée et contrôlée par l'Université de Modène et Reggio Emilia.
Numéro de référence PB 2018
Saccharomyces cerevisiae r.ph. *cerevisiae*.

→ 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)