



Fermol® PB2033

Levure pour vins nouveaux 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'intérêts œnologiques 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 en composés pouvant altérer la qualité du vin.

Fermol PB2033 est une souche adaptée pour l'obtention de vins rouges fruités et des rosés à forte intensité colorante avec une complexité d'arômes floraux et fruités. **Fermol PB2033** peut fermenter dans une large gamme de températures (12-34°C) et a une cinétique très régulière permettant de contrôler facilement les températures de fermentation.

Fermol PB2033 permet de mettre en valeur les arômes floraux et fruités, notamment ceux des baies et des petits fruits rouges.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491)

→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL.

→ 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 3.0 permet une augmentation de 30% du nombre de cellules 6 heures après réactivation et favorise la multiplication des levures. En cas d'utilisation de **Fermol PB 2033** en co-inoculation avec des bactéries lactiques, nous recommandons l'utilisation de Malolact FR qui s'avère avoir une bonne affinité.

→ 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)

