



# FERMOL® Complet Killer Fru

Levadura polivalente adecuada para vinos blancos, rosados y refermentaciones



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las levaduras propuestas por AEB son fruto de selecciones meticulosas efectuadas en colaboración con prestigiosos Institutos de Investigación. La amplia gama de levaduras propuesta se distingue por la capacidad de elaborar precursores aromáticos, de producir cantidades variables de ésteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas. Todas las levaduras preseleccionadas poseen elevadas características tecnológicas y producen en cantidad extremadamente limitadas compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

**Fermol Complet Killer Fru** es una levadura extremadamente versátil, apta tanto para las fermentaciones primarias como para las paradas de fermentación o en las correcciones del grado alcohólico. Es particularmente interesante su capacidad de consumir de forma rápida la fructosa, que normalmente abunda en los vinos que tienen una parada de fermentación repentina. Esta actividad ha sido potenciada en el 2015 mediante auto-hibridación. Está recomendada para la fermentación primaria de vinos blancos de variedades neutras, en los que se puede ampliar los caracteres aromáticos, permitiendo obtener agradables notas florales y afrutadas, muy estables en el tiempo. El alto poder alcohólico y la baja producción de acidez volátil la hacen ideal para ser utilizada en numerosas aplicaciones.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (número de células viables  $>10^{10}$  UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, max. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 con respecto a la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

