



FERMOL Power

Levadura polivalente



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las levaduras propuestas por AEB son el resultado de rigurosas selecciones, efectuadas en colaboración con prestigiosos institutos de investigación. La amplia gama de levaduras propuestas se distingue por la capacidad de resaltar los precursores presentes en las uvas, de producir cantidades y proporciones variables de ésteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas. Todas las levaduras preseleccionadas poseen elevadas características tecnológicas y producen en cantidades extremadamente limitadas compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

Fermol Power aprovecha en una forma óptima la disponibilidad nitrogenada de los mostos y es por lo tanto capaz de mantener una elevada actividad metabólica no obstante en condiciones críticas, tales como los mostos con una notable graduación alcohólica potencial o provenientes de uvas con buena maduración polifenólica y por lo tanto pobre en nitrógeno.

Fermol Power permite obtener vinos con agradables notas varietales que resaltan en un contexto aromático con una reducida acidez volátil, sin alteraciones debidas a levaduras apiculadas o Brettanomyces. La cepa, provada con éxito también en vinos blancos, ofrece sus mejores resultados en los vinos tintos de prestigio.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras Secas Activas (LSA).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 parte de agua tibia azucarada, max. 38°C por 20-30 minutos.

Se recomienda añadir en agua de reactivación de Fermoplus Energy, en relación 1:4 con la levadura. Las pruebas realizadas demuestran que con Fermoplus Energy el número de células aumenta aproximadamente el 30% a distancia de 6 horas de la reactivación.

En el caso de que se utilizara Fermol Complet Killer Fru en coinoculo con bacterias lácticas, se recomienda la utilización de Biolact FR, Biolact AMA y Biolact CRW con las cuales se ha encontrado una mayor afinidad.





FERMOL Power

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Es posible conservar por 24 meses a una temperatura inferior a 20°C, 36 meses a temperatura inferior a 5°C.

Paquetes por 500 g netos en cajas por 10 kg.

