



FERMOL Aromatic

Levadura enológica



→ DESCRIPCION TECNICA

Los vinos obtenidos con **Fermol Aromatic** manifiestan desde el final de la fermentación, una notable fragancia y vivacidad olfativa, debido a la producción de una notable cantidad de aromas fermentativos, que hace que sea la levadura ideal para las variedades neutras y vinos jóvenes. Se caracteriza además por una cinética de consumo de los azúcares muy regular, que facilita el control de la temperatura de fermentación.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/quintal de uva prensada o por hL de mosto en los casos normales.

→ FORMA DE EMPLEO

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

Se recomienda agregar 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.

Fermol Mediterrané se adapta bien al coinoculo con las bacterias lácticas Biolact.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Para una óptima conservación del producto, se aconseja conservarlo en un lugar fresco a una temperatura inferior a 20°C.

Paquetes al vacío de 500 g en cajas de 10 Kg.

