



FERMOL® Arome Plus

Levadura para vinos blancos, varietales y aromáticos



→ 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 Arome Plus produce vinos con aromas muy intensos en los que las notas varietales se funden armoniosamente con los aromas fermentativos. **Fermol Arome Plus** acentúa las notas florales y origina vinos con un gusto elegante mantenido por una buena acidez. Tiene carácter POF negativo, por lo tanto no produce fenoles volátiles que, cuando están presentes en concentraciones elevadas, confieren al vino olores negativos que recuerdan al barniz. Esta cepa se caracteriza además por su óptima resistencia a la graduación alcohólica y al sulfuroso, y puede agilizar la fermentación también a bajas temperaturas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

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

Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservación 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C, 36 meses a temperaturas inferiores a 5°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

Sacos de 10 kg.

