



# FERMOL® Blanc

Levadura para vinos blancos, varietales y aromáticos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

AEB controla directamente cada una de las fases del proceso de selección y producción de nuestras levaduras, para poder dar respuestas concretas y adecuadas a las complejas exigencias del sector enológico.

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. Es una cepa que se desarrolla muy bien, también a bajas temperaturas. No produce H<sub>2</sub>S, salvo en caso de extrema carencia nutricional; por este motivo está particularmente indicada en caso que se determine una maduración del vino en las lías de fermentación. Origina vinos con un aroma muy complejo y un óptimo cuerpo, que dependiendo de la variedad, recuerdan a flores, cítricos, o frutas de pulpa blanca.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (número de células viables >10<sup>10</sup> UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

## → DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/100 kg de uva estrujada o por hL de mosto.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azucarada, máx. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 de 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

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

