



# FERMOL Sauvignon

Levadura enológica



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Pone en evidencia las notas de los compuestos aromáticos sulfurados (4-mercapto pentanonas) resaltando los aromas que recuerdan las hierbas aromáticas, las flores blancas y el boj. Como permite obtener vinos con una notable intensidad olfativa está indicado tanto para Sauvignon, como para dar complejidad a Tocai, Verdejo, Albariño y más generalmente a vinos blancos obtenidos de uvas con un buen grado de maduración, ricas en precursores aromáticos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura seca activa.

## → DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/quintal de uva prensada o por hL de mosto.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azuquerada, 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.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

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

