



FERMOL Associées

Leveduras secas activas específicas para vinificação de base e para refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os vinhos brancos e rosados, e também os vinhos tintos, adquirem van tagens qualitativas notáveis pelo uso em vinificação de culturas associadas de leveduras, que são escolhidas muitas vezes de entre estirpes fisiológicas diferentes e estu dadas em função das características varietais típicas da uva. **Fermol Associées** é uma associação de leveduras particularmente idónea para mostos que tenham sido submetidos a tratamentos de maceração pelicular a frio. Esta levedura é principalmente indicada para o início e acabamento das fermentações a temperatura controlada e para fermentação de vinhos em espumantização. É também indicada para todas as vinificações de base (de vinhos brancos, rosados e tintos) e para fermentação de uvas submetidas a maceração carbónica. É ainda aconselhada para exaltar a expressão aromática na vinificação de vinhos tintos e para desenvolver o aroma primário e frutado. O emprego de **Fermol Associées** é útil para controlar e regularizar processo e para evitar os defeitos inerentes ao desenvolvimento de uma população microbiana espontânea e inadequada.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas activas. Associação de estirpes seleccionadas de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* r.f. *bayanus*.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-20 g por hL de mosto ou por 100 kg de massa (segundo o seu grau de limpeza), de modo a que o nº de células adicionadas seja cerca de cem vezes superior ao que, estava presente no mosto.

→ MODO DE APLICAR

Rehidratar as leveduras secas activas, em cerca de 10 partes de água tépida açucarada, eventualmente com mosto concentrado rectificado e esterilizado (max.35°C), durante pelo menos 20-30 minutos. Introduzir de seguida as leveduras rehidratadas e em fase avançada de multiplicação, no mosto defecado ou clarificado ou na massa, homogeneizando adequadamente.





FERMOL Associées

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Para longos períodos de armazenamento, conservar o produto, de preferência à temperatura de 5-7°C. Uma vez aberta a embalagem, o produto deve ser consumido o mais breve possível.

Pacotes de 500 g embalados à vácuo, em cartões com 10 kg.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Características

- Levedura neutra ao factor Killer.
- Tem bom poder floculante.
- Período de latência: 7 horas. Início rápido da fermentação mesmo em condições limites.
- Produção insignificante de espuma.
- Boa produção de glicerina, de ésteres etílicos e de acetato de isoamilo.
- Não produz ácido sulfídrico.
- Possui boas características criófilas.
- Poder alcoolagénico: 15,5% vol.
- Rendimento açúcar/álcool = 16,5 g de açúcar por litro para produzir 1% de álcool em vol.
- Resistência ótima ao SO₂
- Resistência ótima a valores baixos de pH e de acidez.
- Bactérias lácticas < 1 x 10⁴ /g
- Não contém germes patogénicos inquinantes nem as suas toxinas, Coliformes, Streptococcus fecais, nem Clostridium sulfito reductores.

Especificações de garantia:

Leveduras totais > 2,5 x10¹⁰ /g.

Leveduras vivas > 2x10¹⁰ /g.

Matéria seca: 95 1%.

Perda de vitalidade: 10-15% por ano, em função da temperatura de conservação.

As leveduras contidas na embalagem original são garantida pelo Instituto de Controlo.

Perda de vitalidade: 10-15% por ano, em função da temperatura de conservação.

A data de produção vem indicada no fundo da embalagem.

