



FERMOL[®] Cryofruit

Levedura ideal para fermentações em baixas temperaturas de mostos brancos e tintos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Cryofruit é uma levedura obtida da hibridação de *Saccharomyces Cerevisiae* x *Uvarum* que reúne as características específicas dos dois genitores. Foi selecionada pelo seu particular metabolismo que evidencia uma forte tendência de produção de grandes concentrações de glicerina, a qual aporta maciez ao vinho. Esta estirpe exprime o seu melhor resultado quando utilizada a baixas temperaturas, tanto de inoculação como de fermentação.

Fermol Cryofruit pode ser utilizada em mostos brancos ou tintos conferindo sensações gustativas macias isentas de agressividade, frequentemente presentes nas uvas que não atingiram a maturação fenólica. As peculiaridades da raça fisiológica *Uvarum* permitem obter vinhos com um perfil ácido marcado, equilibrado na boca pelos altos teores de glicerina.

Fermol Cryofruit nos vinhos brancos exalta os aromas a frutas brancas e florais, tornando-a indicada para a fermentação de todas as castas. Os vinhos tintos fermentados com **Fermol Cryofruit** possuem um quadro aromático onde são exaltados os aromas dos pequenos frutos vermelhos, frutos do bosque e florais. É resistente ao sulfuroso, tem um período de latência curto e é dotada de boa resistência à graduação alcoólica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis $>10^{10}$ UFC/g). Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morta açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos.

→ INFORMAÇÃO ADICIONAL

Estirpe selecionada e controlada por UNIMORE. Referência PB2021. Híbrido de *Saccharomyces cerevisiae* x *uvarum*.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g em cartões de 10 kg.

