



FERMOL® Elegance

Levedura polivalente indicada para vinhos brancos, tintos e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Elegance é uma estirpe obtida por hibridação natural, que se distingue pela ótima cinética fermentativa e pela amplitude da gama aromática que é capaz de exaltar. Possui uma ação positiva sobre a libertação dos terpenos glicosilados e acentua a síntese de β -fenil-etilo. Estes compostos, complementados também pela libertação dos compostos tiólicos, levam a acentuar as notas cítricas, florais e as notas típicas das ervas aromáticas. Os vinhos fermentados com **Fermol Elegance** distinguem-se pela amplitude e pela franqueza da gama aromática, particularmente apreciada em todos os vinhos DOCG, DOC, IGT onde se pretende valorizar o terroir.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Fase de latência: baixa	Tolerância etanol: elevada (acima de 14% vol)
Velocidade fermentativa: média	Criotolerância: elevada (12°C)
Adaptação aos mostos muito clarificados: elevada	Adaptação a contaminação microbiológica: média
Necessidade azoto: baixa (200 ppm)	Produção de SO_2 : baixa
Produção de acidez volátil: muito baixa (<0,10 g/L)	Benefícios cinéticos do O_2 : médios
Produção de H_2S : muito baixa	Afinamento sobre borras: muito indicada
Formação de espuma: muito baixa	
Interação com a FML: neutra	

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Aconselha-se adicionar Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção 1:4 na água de reidratação das leveduras. Foi comprovado, através de ensaios, que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes com 500 g em cartões com 10 kg.

