



FERMOL[®] Blanc

Levedura para vinhos brancos, varietais e aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Blanc é uma levedura seleccionada específica, especialmente indicada para a vinificação em branco, e também para as outras vinificações de base. Devido ao seu poder floculante, e pela sua tolerância às temperaturas baixas, é particularmente indicada para fermentações a temperatura controlada, para fermentações dos vinhos de base espumante e para refermentações de vinhos espumantes.

O emprego de **Fermol Blanc** nos processos de refermentação, no acabamento de fermentações, ou nos mostos (vinho) em que tenha ocorrido paragem de fermentação, regulariza e reinicia os processos fermentativos.

Evitam-se assim os defeitos consequentes devidos ao desenvolvimento de uma população microbiana espontânea inadequada, sempre presente nestas condições limites.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (número de células viáveis >10¹⁰ UFC/g).
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna (máx. 38°C) e açucarada, durante 20-30 min.

Recomenda-se a adição, na água de reativação, de produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 do peso da levedura.

Ensaio realizados demonstraram que, com produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, o número de células aumenta em cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

