



FERMOL[®] Cryoaromae

Leveduras para vinhos brancos, varietais e aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Cryoaromae é uma estirpe de levedura selecionada criotolerante, indicada principalmente para fermentações a baixas temperaturas (a partir de 6°C). Durante a fermentação, produz uma maior quantidade de compostos secundários que caracterizam positivamente o vinho. Assegura um aumento em 100% de ácido succínico e inclusivé o ácido málico aumenta consideravelmente no decorrer da fermentação alcoólica.

Fermol Cryoaromae favorece o aumento da longevidade do vinho, produzindo mais 40% de glicerol e menos acidez volátil. Além disso, aumenta a produção de compostos voláteis aromáticos; acetato de isoamilo (banana), acetato de β -feniletilo (rosas) e succinato de diacetilo. Desta forma, são melhoradas as qualidades olfativas dos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

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

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Estirpe criófila, evidencia as características varietais principalmente nos vinhos obtidos por maceração a frio. Levedura seca ativa (LSA) selecionada *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*. Depositada na Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA de Paris Grignon, França sob a referência PB2007.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

