



FERMOL[®] PMD 53

Leveduras para vinhos brancos varietais e aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Estirpe seleccionada para valorizar os mostos onde dominam as notas de frutas com polpa branca (pêra, ananás, coco) ligadas à presença de quantidades significativas de ésteres etílicos do tipo caprato e caproato de etilo.

Nas castas ricas em tióis voláteis, devido à expressão da enzima Carbone-Sulfure-Lyase (CLS) no decorrer da fermentação, **Fermol PMD 53** liberta seus precursores cisteínicos (3MH, 3MHA e 4-MMP), os quais conferem aos vinhos notas a buxo, giesta, citrinos e frutas tropicais.

Nas uvas neutras (como Uniblanc) permite evidenciar notas agradáveis, intensas e estáveis, que perduram no decorrer do elevage.

Fermol PMD 53 distingue-se de muitas outras estirpes com perfil aromático similar pela significativa produção de compostos voláteis. Suas elevadas propriedades autolíticas libertam uma quantidade importante de manoproteínas que melhoram a sensação de volume na boca e de persistência aromática. Possui baixa actividade desmalificante (<10%) e por isso permite conservar a frescura natural da casta de origem. É, portanto, indicada para as fermentações de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um importante factor discriminante (Riesling, Semillon, Traminer).

Esta LSA é produzida pelo grupo AEB com o método Nature, que, graças à multiplicação em mosto de uva concentrado, permite obter preparados imediatamente activos nos mostos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

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





FERMOL® PMD 53

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Levadura seca activa (LSA) seleccionada *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Seleccionada pelo Institut Français de la Vigne e du Vin no centro de investigação de Nantes sob a referência PB2053.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g em cartões com 5 kg.

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg.

