



FERMOL Sauvignon

A levedura certa para produzir qualidade



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de rigorosas seleções efetuadas em colaboração com prestigiados Institutos de Investigação. A gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de realçar os precursores aromáticos presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras pré-selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidade extremamente limitada, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

A levedura é o principal agente da fermentação alcoólica, a fase mais importante de toda a vinificação. Por isso a escolha da levedura deve ser feita com rigor e com base em dados concretos e confiáveis. A AEB elaborou um bilhete de identidade das leveduras, no qual estão reunidas a maior parte das características e propriedades das estirpes disponíveis, comparando-as entre si. O enólogo pode então escolher com precisão a levedura mais adequada para o seu vinho e para a tecnologia que tem disponível, tomando por base os seguintes elementos:

- características organolépticas: influência sobre as notas aromáticas e sobre a estrutura;
- características morfológicas: tendência para produzir espuma, modo de crescimento, aspecto da borra, adsorção da cor;
- características fermentativas: capacidade de produzir álcool, tempo de latência, conversão alcoólica, rendimento açúcar/álcool, sensibilidade ao SO₂.

As informações contidas no bilhete de identidade das leveduras foram extraídas de estudos de fermentações em mostos, naturais e sintéticos, com diferentes níveis de APA. Também foram avaliadas a velocidade máxima, a velocidade média, a regularidade da fermentação, a três diferentes temperaturas.

Evidencia as notas dos compostos aromáticos sulfurados (4-mercapto pentanona) exaltando os aromas que lembram ervas aromáticas, as flores brancas e a urtiga. Uma vez que permite obter vinhos com uma notável intensidade olfativa é indicada tanto para o Sauvignon como para conferir complexidade ao Tocai, Verdelho, Garganega e em geral aos vinhos brancos obtidos de uvas com bom grau de maturação, ricos em precursores aromáticos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seca activa.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL.





FERMOL Sauvignon

→ MODO DE APLICAR

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

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

24 meses a temperaturas inferiores a 20°C, 36 meses a temperatura inferiores a 5°C.

Pacotes com 500 g em cartões com 10 kg.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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

