



# FERMOL<sup>®</sup> Charmat

Levedura para vinhos espumantes, frisantes e refermentações



## → 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 préselecionadas 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 SO<sub>2</sub>. 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. Possui velocidade de fermentação excepcionalmente elevada e não encobre o aroma varietal. As poucas exigências nutricionais, a elevada capacidade para produzir álcool, a acentuada crio-filia tornam **Fermol Charmat** particularmente indicada para a fermentação em autoclave (cuba fechada) ou em garrafa. Excelentes resultados foram obtidos também no tratamento das paragens de fermentação.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (número de células viáveis >10<sup>10</sup> 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. Ensaios 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.

