



FERMOL[®] RCH

Levedura para vinhos espumantes, frisantes e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de rigorosas seleções, feitas também em colaboração com prestigiados institutos de investigação. A ampla gama de produtos propostos distingue-se pela capacidade de evidenciar os precursores presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos, de sintetizar glicerina, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidade extremamente limitada, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

Fermol RCH foi selecionada para a fermentação de vinhos pelo método clássico; indicada também para refermentações. Acentua as notas frutadas-florais, possui boa capacidade de produzir glicerina e acetatos, é criofílico e possui um excelente poder floculante e aglomerante que facilita enormemente as operações de remuage. **Fermol RCH** valoriza as notas florais, frutadas e notas doces.

→ 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. 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.

