



FERMOL MPF

Levedura seleccionada para realçar as características dos vinhos tintos e rosés



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As modernas tecnologias de vinificação estão voltadas para a obtenção de vinhos com cores intensas e vivas e com um perfil aromático complexo, cujas notas frutadas provenientes da casta se harmonizam com os aromas fermentativos.

A MPF (maceração pré-fermentativa a frio), uma das técnicas mais difundidas, consiste numa fase de maceração a baixas temperaturas, antes do início da fermentação, para favorecer uma elevada extração de antocianinas e aromas. As baixas temperaturas que frequentemente são atingidas, também com recurso ao azoto ou gelo seco, retardam os fenómenos oxidativos originando vinhos com património polifenólico e aromático muito interessante.

Esta técnica, se por um lado traz algumas vantagens para o potencial qualitativo dos vinhos, por outro, comporta o risco de os compostos extraídos se oxidarem assim que a acção protectora dos gases exógenos se dissipar. Portanto, torna-se fundamental um imediato início da fermentação alcoólica, e nem sempre fácil de obter devido às baixas temperaturas e à escassez de oxigénio no meio.

Para remediar tais inconvenientes, a AEB apresenta **Fermol MPF**, uma associação de leveduras com uma curta fase de latência a baixas temperaturas e com um alto poder alcoólico. Estas características permitem compensar, rapidamente, a dissipação dos gases adicionados com o CO₂ fermentativo e concluir rapidamente a fermentação.

Fermol MPF exalta os aromas primários da casta, em particular, as notas a morango, frutos do bosque frescos como a amora e a framboesa e sensações a casca de citrinos.

Fermol MPF pode, sem dúvida, ser utilizada sempre que é pretendido obter vinhos jovens frescos e frutados. Ideal para vinificações em tinto conduzidas a baixas temperaturas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seleccionada seca activa.

→ DOSES RECOMENDADAS

20-30 g/100 kg de massa ou por hL de mosto.

→ MODO DE APLICAR

Rehidratação Em 10 partes de água morna açucarada, máx. 38°C, durante pelo menos 20-30 minutos.





FERMOL MPF

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes de 500 gramas em cartões com 10 kg.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Especificações

- Matéria seca: 94% +/- 1
- Ótima capacidade fermentativa a baixa temperatura
- Período de latência: inferior a 4 horas a 10°C
- Factor killer: neutro
- Tipo de borra: pulverulenta, fácil de suspender
- Formação de espuma: pouca
- Produção de espuma: pouca
- Resistência ao sulfuroso: ótima
- Resistência ao cobre: ótima

