



FERMOL[®] Mediterranée

Levedura para vinhos tintos estruturados ou a envelhecer



→ 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 préseleccionadas 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.

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. Fermol Mediterranée é uma estirpe indicada para obter vinhos tintos quentes e encorpados, destinados ao envelhecimento, mas muito agradáveis já no final da fermentação. As peculiaridades de Fermol Mediterranée são devidas à sua capacidade de produzir elevadas quantidades de polissacáridos e manoproteínas que, além de proporcionar uma maior harmonia ao paladar, asseguram uma rápida estabilização da cor e da estrutura tânica. Do ponto de vista aromático evidencia a complexidade varietal e amplifica as notas doces, que lembram a compota de figos maduros e os pequenos frutos vermelhos, em particular a groselha e a cereja.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.

→ MODO DE APLICAR

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

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

é aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes à vácuo de 500 g em cartões contendo 20 unidades.

