



FERMOL[®] Premier Cru

Levedura para vinhos tintos estruturados ou a envelhecer



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Premier Cru é uma estirpe de levedura seleccionada para a produção de grandes vinhos tintos, dotada de uma grande energia fermentativa e uma rapidez de arranque que lhe confere uma fácil predominância sobre as leveduras indígenas. Graças ao seu vigor e à resistência ao SO₂, é ideal para a fermentação em presença de engaço onde a contaminação de leveduras selvagens pode ser potencialmente mais elevada, devido à heterogeneidade do esmagamento.

Fermol Premier Cru permite obter vinhos encorpados, estruturados e complexos, graças também à produção de elevada quantidade de glicerina. É ideal para a vinificação de uvas provenientes de castas tintas de alta qualidade, obtendo vinhos que apresentam características ideais para o envelhecimento. Confere uma característica nota aromática de fruta madura, entre ginja e cereja brava. Ao longo da fermentação alcoólica esta estirpe produz uma baixíssima quantidade de acidez volátil enquanto favorece o início da fermentação maloláctica.

→ 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

Reidratar em 10 partes de água açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos. Introduzir de seguida as leveduras rehidratadas e em fase avançada de multiplicação, homogeneizando adequadamente.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g, embalados à vácuo, em cartões contendo 10 kg.

