



FERMOL® Spirit

LSA spécifique des vins destinés à l'élaboration des eaux-de-vie.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures proposées par AEB sont le résultat de sélections rigoureuses réalisées en collaboration avec de prestigieux instituts de recherche. La large gamme disponible se caractérise par la capacité des levures à libérer ou produire des composés d'intérêts œnologiques tels que des précurseurs aromatiques, des esters, des acétates, du glycérol, des mannoprotéines ou d'autres composés bénéfiques aux vins. Toutes les souches de levures sélectionnées sont analytiquement caractérisées et produisent des quantités extrêmement limitées en composés pouvant altérer la qualité du vin.

Fermol®Spirit est une souche de levure sélectionnée pour ses aptitudes technologiques, aromatiques et physico-chimiques.

Fermol®Spirit assure un départ rapide en fermentation alcoolique et possède une excellente cinétique fermentaire même dans un milieu avec une forte présence de flore indigène. Cette souche permet d'obtenir un très bon rendement en alcool avec de très faibles productions d'alcools supérieurs et d'éthanal.

Fermol®Spirit est idéale pour l'élaboration de distillats ronds, fruités, expressifs avec une grande élégance et finesse au nez.

Les vins obtenus sont riches en esters éthyliques, acides gras et acétate d'isoamyle conférant au distillat des arômes fruités et floraux respectant la typicité de la vigne et du terroir

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Levures sèches actives (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau, préalablement sucrée à 5 %, pendant 20 à 30 min à une température maximale de 38°C. Il est recommandé d'ajouter **Fermoplus Energy Glu** lors de la réhydratation, dans un ratio de ¼ par rapport à la quantité de levure **Fermol® Spirit** ajoutée.





FERMOL[®] Spirit

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température <20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Paquet de 500 g en carton de 10 kg (20 x 500 g).