



FERMOL Candy

Levedura para brancos varietais e aromáticos, rosés e tintos jovens



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pelo AEB Group são o resultado de rigorosas seleções, efetuadas também em colaboração com prestigiados institutos de investigação. A vasta gama de leveduras propostas distingue-se pela sua capacidade de realçar os precursores presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, para sintetizar glicerina, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidades extremamente limitadas, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

Fermol Candy é uma estirpe de levedura híbrida, selecionada pelas suas características organoléticas. Desenvolve aromas fermentativo e melhora o perfil organolético dos vinhos, conferindo notas amílicas e aromas que lembram caramelos e frutas amarelas. Esta estirpe de levedura pode ser utilizada para a fermentação de mostos obtidos por maceração pré-fermentativa a frio ou em casos de presença significativa de microflora indesejada. Multiplica-se muito facilmente e dá bons resultados a temperaturas de fermentação superiores a 12°C. Ideal para a elaboração de vinhos tintos brancos, rosés e tintos jovens.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seca ativa (LSA).

→ DOSES A USAR

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE USAR

Reidratar em 10 partes de água morna (máx. 38°C), açucarada, durante 20-30 minutos. Recomenda-se a adição, na água de reidratação, de Fermoplus Energy Glu 3.0 na proporção de 1:4 com a levedura.

→ INFORMAÇÃO ADICIONAL

Obtida por hibridação em colaboração com o Instituto Francês da Vinha e do Vinho, polo do Valle do Loire (França).

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM

24 meses a uma temperatura inferior a 20°C, ou, 36 meses à temperatura cerca de 5°C.

Embalagem de 500 g em caixas com 10 kg.

