



FERMOL® Red Bouquet

Levadura para vinos rosados y tintos jóvenes aromáticos y varietales, ideal en todas las vinificaciones en las que se buscan notas aromáticas muy marcadas e intensas



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermol Red Bouquet es una cepa de levadura, seleccionada por el Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV Nantes) tras un estudio específico. El uso de esta cepa es ideal en todas las vinificaciones en las que se buscan notas aromáticas diferenciadas, con marcados perfiles en nariz y boca, vinos que satisfacen las necesidades de un mercado especialmente atento a los aromas bien definidos.

Las variedades donde encuentra gran interés son aquellas en las que se quiere potenciar las notas afrutadas, tiólicas y las sensaciones aromáticas manteniendo la frescura. Tiene un gran uso en la elaboración de vinos rosados modernos donde se desee tener un aroma muy pronunciado e intenso.

La temperatura ideal de fermentación para expresar plenamente sus peculiaridades está entre 15-18 para la vinificación de rosados y 24-27°C para los tintos jóvenes; con una correcta nutrición de aminoácidos se incrementa la producción de ésteres y acetatos.

En algunas variedades el perfil aromático de esta levadura está ligado a la presencia de precursores específicos como: cisteína y glutatión que potencian los aromas que produce esta cepa. **Fermol Red Bouquet** de hecho posee el gen IRC7 que codifica la β -liasas, responsable de la liberación de tioles varietales. Tiene un bajo poder demalicante (<8%) permitiendo conservar la frescura natural de la variedad de origen; por ello es adecuado para fermentaciones de mostos de zonas cálidas o en las que la acidez sea un valor discriminatorio importante. Las exigencias nutricionales de estas cepas son medias. El aroma que se desarrolla a partir de la fermentación con **Fermol Red Bouquet** nos recuerda a delicadas notas florales, pequeños frutos rojos como la cereza negra, la mora y frutos como la ciruela.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables >10¹⁰ UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

POF: negativo

Fenotipo: Killer

Poder demalicante: bajo

Resistencia al cobre: media resistencia hasta los 20ppm de Cu²⁺

Exigencias nutricionales: media

Liberación de tioles: alto, propietario del gen IRC7^{LT}/IRC7

Tolerancia al alcohol: <15,5%

Producción de sulfuro de hidrógeno: baja producción

Producción de ácido acético: baja producción

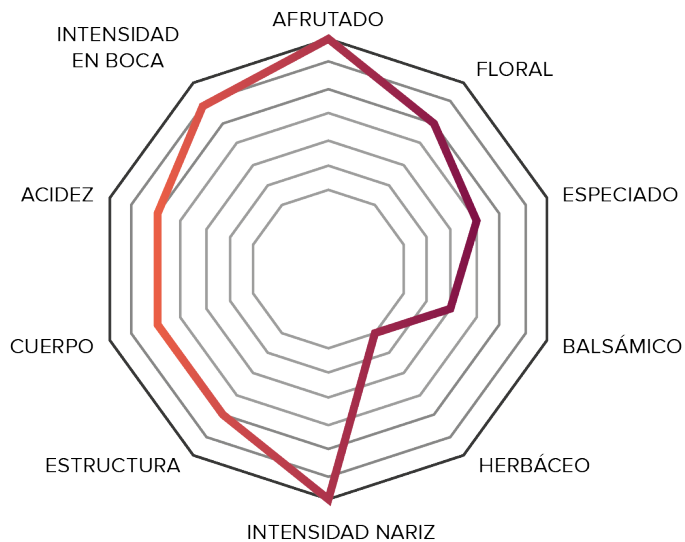
Producción glicerol*: alta producción

* estrechamente relacionado con la temperatura de fermentación y la cantidad de azúcares





FERMOL® Red Bouquet



→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, max. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en el agua de reactivación Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta aproximadamente el 30% después de 6 horas de la rehidratación..

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección original cerrada, al resguardo de la luz, en un lugar seco y ausente de olores. Conservar preferentemente a una temperatura <20°C. No congelar. Utilizar preferentemente dentro de la fecha de caducidad indicada en la confección. Utilizar con cuidado después de la apertura, evitando contaminaciones.

Paquetes de 500 gramos netos en cajas de 10 kg.

