



Fermol[®] Red Bouquet

Levure destinée aux vins rosés et rouges aromatiques et variétaux. Idéale pour toutes vinifications où l'on recherche des notes aromatiques très prononcées et intenses



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermol Red Bouquet est une souche de levure sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV Nantes) résultant d'une étude spécifique. L'utilisation de cette souche est idéale dans toutes les vinifications où l'on recherche des notes aromatiques distinctes, des profils marqués au nez et en bouche, des vins qui répondent aux besoins d'un marché sensible aux bouquets bien définis. Les variétés pour lesquelles elle présente un grand intérêt sont celles dans lesquelles on souhaite exalter les notes fruitées, les thiols, et les notes aromatiques tout en conservant la fraîcheur. Elle s'avère très utile dans l'élaboration des vins rosés modernes qui nécessitent un bouquet très prononcé et intense.

La température de fermentation idéale pour exprimer pleinement ses particularités se situe entre 15-18°C pour la vinification en rosé et 24-27°C pour les vins rouges jeunes ; un apport nutritionnel correct en acides aminés permet d'augmenter la production d'esters et d'acétates.

Pour certaines variétés de raisins, le profil aromatique de cette levure est lié à la présence de précurseurs spécifiques tels que la cystéine et le glutathion qui renforcent les arômes qu'elle produit.

Fermol Red Bouquet possède le gène IRC7 qui code pour la β -lyase, responsable de la libération des thiols variétaux. Elle a un faible pouvoir démaliquant (<8%) et permet donc de préserver la fraîcheur naturelle des raisins. Elle est indiquée pour la fermentation de moûts provenant de régions chaudes ou dans lesquelles l'acidité est une valeur discriminante. Ses besoins nutritionnels sont moyens. Dès la fermentation, le bouquet développé par **Fermol Red Bouquet** se caractérise par des notes florales délicates, de petits fruits rouges et noirs (cerise noire, mûre et prune).

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae*
- Conservateur : levure *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules revivifiables >10¹⁰ UFC/g). Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

POF (phenolic-off flavor): négatif

Phénotype Killer: positif

Pouvoir démaliquant: bas

Résistance au cuivre: moyenne (20ppm de Cu²⁺)

Besoins nutritionnels: moyens

Cession des thiols: importante (gènes IRC7^{LT}/IRC7) Tolérance à l'alcool: <15,5%

Production d'H₂S: faible

Production d'acide acétique: faible Production de glycérol*: haute

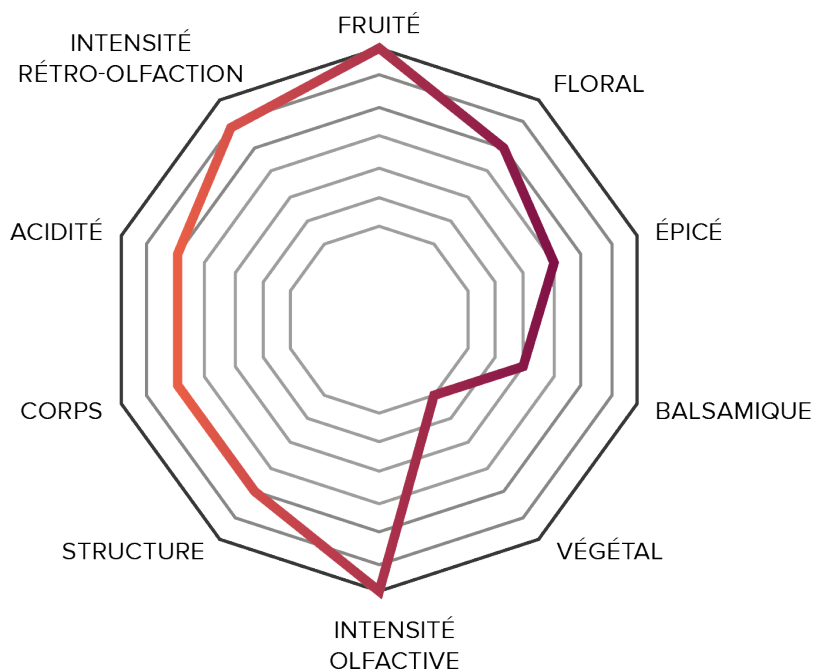
*Étroitement liée à la température de fermentation et à la teneur en sucre.

Référence : FERMOL_RED_BOUQUET_TDS_FR_0040621_OENO_AEB_France





Fermol® Red Bouquet



→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau, préalablement sucrée, 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 Red Bouquet** ajoutée.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver en emballage scellé d'origine, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température de préférence inférieure à 20°C. Ne pas congeler.

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

