



FERMOL Complet Killer Fru

Levedura polivalente adequada a vinhos brancos, rosés e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de rigorosas seleções efetuadas em colaboração com prestigiados Institutos de Investigação. A gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de realçar os precursores aromáticos presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras pré-selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidade extremamente limitada, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

Fermol Complet Killer Fru é uma levedura extremamente versátil, adequado tanto para a fermentação primária ou nas paragens de fermentação ou para corrigir o grau alcoólico quando necessário. Particularmente interessante é a sua capacidade de consumir rapidamente a frutose, que normalmente permanece em quantidades mais abundantes nos vinhos que tenham sofrido uma paragem de fermentação, esta atividade foi aprimorada em 2015 por inbreeding. Recomendada para a fermentação de vinhos brancos tendencialmente neutros, nos quais é capaz de ampliar as características aromáticas das uvas permitindo obter agradáveis notas florais e frutadas. O alto poder alcoólico e a baixa produção de acidez volátil torna-a ideal para numerosas aplicações. Os vinhos fermentados com **Fermol Complet Killer Fru** desenvolvem marcadas notas a flores brancas e leves notas frutadas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (número de células revivificáveis > 10¹⁰ UFC/g).

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos. Recomenda-se a adição na água de reativação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 com a levedura. Testes realizados demonstram que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta cerca de 30% após 6 horas da reativação.

No caso de utilizar **Fermol Complet Killer Fru** em conjunto com bactérias lácticas, aconselha-se a utilização de Malolact FR, Malolact AMA e Malolact CRW, com as quais apresenta uma boa afinidade.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se a sua conservação a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g embalados a vácuo, em caixas com 10 kg.

