



FERMOL® Sauvignon

Levures pour Vins Blancs.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermol® Sauvignon produit activement des lyases carbone-soufre capables de libérer du 3MHA et du 4-MMP de son précurseur S-4-(4-méthyl-pentan-2-one)-l-cystéine.

Cela améliore la production d'arômes typiques du Sauvignon Blanc comme le buis, le raisin et le fruit de la passion. Il est résistant au froid mais l'activité enzymatique qui se traduit par l'amélioration de l'arôme fonctionne mieux à environ 15-16 °C.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Levure *Saccharomyces cerevisiae*, contient du 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 avec de l'eau tiède dans laquelle on a ajouté du sucre, à une température maximum de 38°C pendant au moins 20 à 30 minutes. Il est préconisé d'ajouter **Fermoplus® Energy Glu** dans l'eau de réhydratation au quart de la dose de levure. Les essais réalisés montrent que l'addition de **Fermoplus® Energy Glu** augmente le nombre de cellules vivantes de 30% 6 heures après réactivation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Il est conseillé de conserver à une température inférieure à 20°C.

- Paquet de 500 g en cartons de 10 kg.
- Sacs de 10 kg.