



FERMOL® Chardonnay

Levure pour vins de cépages blancs et aromatiques.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures proposées par **AEB** sont issues de sélections rigoureuses réalisées en collaboration avec de prestigieux Instituts de Recherche. La large gamme disponible se caractérise par sa capacité à générer des précurseurs aromatiques, à produire des esters et acétates de fermentation en quantités et proportions variables, à synthétiser de la glycérine, des acides et des mannoprotéines. Toutes les souches de levures sélectionnées produisent des quantités extrêmement limitées de composés susceptibles d'interférer avec la qualité du vin. Grâce à son caractère cryophile, **Fermol® Chardonnay** est particulièrement adapté à l'élaboration de vins blancs recherchés, qu'ils soient obtenus par macération à froid ou affinés en barriques. L'intensité aromatique, déjà élevée lors de la fermentation, augmente sensiblement lors de l'affinage et de la maturation.

→ 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

10-30 g/100 kg de raisins foulés ou par hL de moût.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau additionnée de sucre, max. 38°C pendant au moins 20-30 minutes. Il est suggéré d'ajouter **Fermoplus Energy Glu** à l'eau de réactivation dans un rapport de 1:4 de la levure. Les essais effectués montrent que l'ajout de **Fermoplus Energy Glu** augmente le nombre de cellules vivantes d'environ 30 % 6 heures après la 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.

→ MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Levure seches actives (LSA) *Saccharomyces cerevisiae ph.v. cerevisiae*. Déposée à la Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA of Paris Grignon, France sous la référence of PB2585.





FERMOL® Candy

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < à 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

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