



FERMOL® Killer

Levure polyvalente pour les refermentations, blancs, rouges et rosés.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures proposées par **AEB** sont le résultat d'une sélection rigoureuse faite en collaboration avec de prestigieux instituts de recherche. La vaste gamme disponible est caractérisée par sa capacité à produire des précurseurs aromatiques, ainsi que des esters et acétates en quantités et proportions variables, de produire de la glycérine et des mannoprotéines. Toutes les souches de levures sélectionnées sont technologiquement bien identifiées, et produisent des quantités extrêmement limitées de composés pouvant interférer avec la qualité du vin.

Ayant un temps de latence faible, **Fermol® Killer** est la meilleure solution pour des mouts ne pouvant être suffisamment nettoyés. Son excellente résistance au SO² ainsi qu'aux hautes températures assure de bons résultats dans toutes conditions. **Fermol® Killer**, grâce à sa bonne synthèse d'esters et d'acétates et sa production faible d'alcools supérieurs, il donne des vins caractérisés par un bouquet frais et vif.

→ 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.

