



FERMOL® B3S

LSA pour l'élaboration de vins fins et fruités.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOL® B3S est une levure sélectionnée pour son excellente capacité fermentaire, même dans des conditions extrêmes de pH, de température et d'alcool. Cette levure permet de sécuriser la fermentation avec une consommation totale des sucres et une très faible production de sous-produits non désirés, tels l'acidité volatile, l'acide pyruvique et le SO₂.

FERMOL® B3S est tout aussi adaptée pour la vinification de vins blancs/rosés tranquilles ou effervescents, fins et aromatiques tout en respectant le terroir et la typicité variétale. Sur vins rouges, sa résistance au SO₂ et sa capacité à s'implanter rapidement dans le milieu limitent le développement de la flore indigène. Son incorporation dès l'encuvage permet de sécuriser les macérations préfermentaires et par conséquent évite les déviations organoleptiques non souhaitées.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae* var. *oviformis* (Ex *S. bayanus*).
- Cellules revivifiables >10¹⁰ UFC/g.
- Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

Caractéristiques techniques :

- Tolérance à l'alcool : 14,8 % Vol.
- Très bonne résistance au bas pH, aux basses températures, aux TAV élevés et au SO₂.
- Bonne reprise de fermentation et adaptée pour la prise de mousse.
- Respect du terroir et de la typicité variétale du cépage.

Produit conforme au codex œnologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

- Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude à 38°C et mélanger doucement.
- Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal du moût de la cuve à ensemercer.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- Pour la réalisation d'une prise de mousse ou d'une reprise de fermentation, demander conseil auprès de votre œnologue.





FERMOL® B3S

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Pour des conditions fermentaires difficiles : TAV élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc... nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu** en phase réhydratation.
- Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et aussi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

- Sachet de 500g en carton de 10Kg (= 20 x 500g).

