



# FERMOL Varietal Ester

Souche sélectionnée pour les blancs et rosés aromatiques



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Fermol Varietal Ester** est la souche idéale pour augmenter le potentiel aromatique. Le pool enzymatique de **Fermol Varietal Ester** permet la libération de différents esters. Les composés les plus présents dans les vins fermentés avec **Fermol Varietal Ester** sont l'octanoate d'éthyle (arôme fruité), le butanoate d'éthyle-3-méthyle (fraise ou fruits rouges) et l'acétate d'isoamyle (banane). Les esters attribuables aux notes d'abricot et de pêche sont souvent libérés lorsque la souche est utilisée à 15 et 16°C.

La souche résistante à 15,0 % d'alcool et aux basses températures est le résultat d'une sélection naturelle dans ces conditions de vinification. La sélection a été réalisée en Sicile.

La sélection, dans une région résolument chaude, a permis d'identifier cette souche car elle produit des arômes très simples mais bien marqués qui renforcent la fraîcheur et le parfum des vins. **Fermol Varietal Ester** possède une activité  $\beta$ -glucosidase qui permet de révéler les terpènes présents dans certains cépages, même lorsqu'ils sont en faible quantité.

**Fermol Varietal Ester** a des besoins nutritionnels non élevés tout en produisant de faibles valeurs de sulfure d'hydrogène, ce qui en fait la souche idéale pour les grandes vinifications en cuve, où, en raison des besoins économiques et structurels, les ajouts de nutriments ne sont pas toujours faciles et opportuns à mettre en œuvre. Les cépages les plus appréciés dans lesquels les caractéristiques de cette levure sont pleinement mises en valeur sont les suivants : chardonnay, trebbiano, cortese, uniblanco, colombard, falanghina, insolia, bacus, garganega, verdejo, etc.

Température optimale : 16°C

**POF** : négatif

**Phénotype** : tueur

**Pouvoir démaliquant** : moyen

**Résistance au cuivre** : moyenne-faible jusqu'à 20 ppm de  $\text{Cu}^{2+}$

**Besoins nutritionnels** : moyens

**Tolérance à l'alcool** : <15.5%

**Production de sulfure d'hydrogène** : faible production

**Production d'acide acétique** : faible production

**Production de glycérol\*** : producteur moyen

*\*strictement liée à la température de fermentation et à la quantité de sucre.*

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

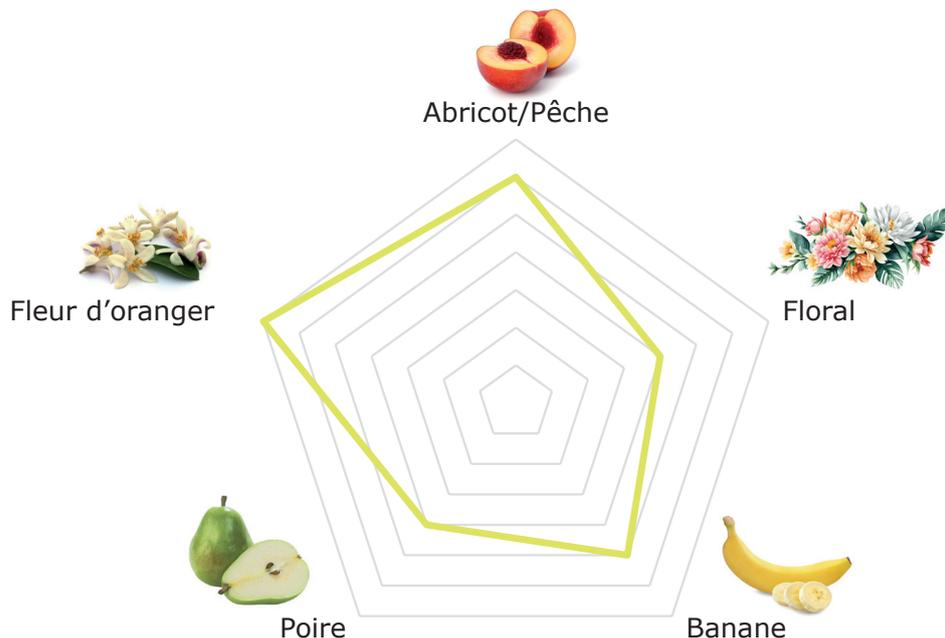
levure *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules revivifiables >  $10^{10}$  UFC/g).

Contient du monostéarate de sorbitane (E491).





## FERMOL Varietal Ester



### → DOSES D'EMPLOI

10-30 g/hL.

### → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau sucrée tiède, max. 38 °C pendant 20 à 30 minutes. Nous recommandons d'ajouter à l'eau de réactivation les produits FERMOPLUS Energy à l'eau de réactivation dans un rapport de 1:4 avec la levure. Les tests effectués montrent qu'avec Fermoplus Energy Glu 3.0, le nombre de cellules augmente d'environ 30 % 6 heures après la réactivation.

### → STOCKAGE ET EMBALLAGE

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

Paquets de 500 g net dans des boîtes de 10 kg.

