



FERMOL® C6+

Levadura varietal para vinos tintos para vinificación compleja de alto grado.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las levaduras propuestas por AEB Group son el resultado de rigurosas selecciones, realizadas en colaboración con prestigiosos institutos de investigación.

La amplia gama propuesta de levaduras se distingue por su capacidad para resaltar los precursores presentes en las uvas, producir cantidades y proporciones variables de ésteres y acetatos de fermentación, sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas. Todas las levaduras seleccionadas tienen elevadas características tecnológicas y producen en cantidades extremadamente limitadas, los compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

FERMOL C6+ es una cepa adecuada para las variedades de uva tinta de zonas cálidas y secas, donde las uvas tienen un potencial alcohólico elevado. A menudo, la falta de grandes cantidades de agua lleva a desequilibrios en la uva, que crean concentraciones de microelementos que no favorecen el curso regular de la fermentación, muy bajos niveles de APA y desequilibrios en el perfil ácido, todo ello combinado con cantidades muy elevadas de azúcar.

FERMOL C6+ está diseñado para fermentar este tipo de uvas, garantizando el perfecto desarrollo de la fermentación alcohólica, todo ello combinado con niveles muy bajos de acidez volátil.

Otra característica de **FERMOL C6+**, es su capacidad para completar perfectamente la fermentación alcohólica, especialmente cuando se supera el 15-16% de alcohol. En este punto, muchas cepas a menudo muestran un metabolismo no adecuado para estas fermentaciones, lo que ralentiza considerablemente el proceso, especialmente en la etapa final de la fermentación.

Entre las características genéticas de la cepa, encontramos una excelente tolerancia a la fermentación a temperaturas elevadas, superiores a los 30 °C. En estas condiciones, muchos tipos de levadura, aunque tengan un buen metabolismo, tienden a intoxicarse con el alcohol, deteniéndose y generando todos los problemas asociados con las paradas de fermentación.

Un subproducto interesante del metabolismo de **FERMOL C6+** es la producción extremadamente alta de glicerina. En algunas pruebas se han alcanzado niveles de glicerina de 11 g/L, claramente en vinos con graduaciones alcohólicas superiores al 15%.

Numerosas pruebas han demostrado que los vinos obtenidos con **FERMOL C6+** tienen bajos niveles de acidez volátil; los vinos con graduaciones alcohólicas superiores al 15% tienen un promedio de acidez alrededor de 0,20 g/L.

Gracias a su acción desacidificante y a su buena capacidad para sintetizar glicerina, **FERMOL C6+** produce vinos suaves y voluminosos en boca. Es desacidificante y muy varietal. Además, todos los vinos obtenidos con esta cepa no son iguales, se diferencian mucho.





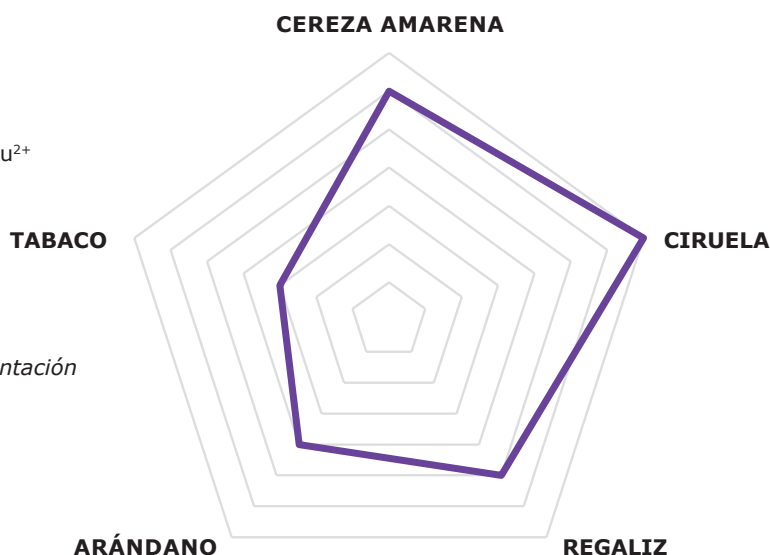
FERMOL® C6+

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables >10¹⁰ UFC/g).
 Contiene monostearato de sorbitano (E491).

POF: neutro
Fenotipo: Killer
Poder desacidificante: alto
Resistencia al cobre: alta resistencia hasta 20ppm de Cu²⁺
Necesidades nutricionales: media
Requerimientos nutricionales: medios
Tolerancia al alcohol: <16.5%
Producción de sulfuro de hidrógeno: bajo productor
Producción de ácido acético: bajo productor
Producción de glicerol*: alto productor

**Estrechamente relacionada con la temperatura de fermentación y la cantidad de azúcares*



→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azucarada, máximo 38 °C durante 20-30 minutos. Se recomienda agregar al agua de reactivación productos de la línea FERMOPLUS Energy en una proporción de 1:4 con la levadura.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a los 20°C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 10 kg.

