



FERMOL Varietal Ester

Estirpe selecionada para brancos e rosés aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Varietal Ester é a estirpe ideal quando se deseja aumentar o patrimônio aromático. O pool enzimático do **Fermol Varietal Ester** permite a libertação dos diferentes ésteres. Os compostos que maioritariamente se encontram presentes nos vinhos fermentados com **Fermol Varietal Ester**, são o octanoato de etila (aroma frutado), o butanoato de etil-3-metila (morango ou frutas vermelhas) e o acetato de isoamila (banana). Os ésteres atribuíveis às notas de alperce e pêsego são frequentemente libertados quando a estirpe é vinificada a 15 e 16°C.

Estirpe resistente a 15,0% de álcool e a baixas temperaturas é o resultado da seleção natural nestas condições de vinificação. A seleção foi realizada na Sicília. A seleção, numa região decididamente quente, permitiu identificar esta estirpe por produzir aromas muito simples, mas bem marcados que aumentam a frescura e fragrância dos vinhos.

Fermol Varietal Ester possui atividade β-glucosidásica, o que permite revelar os terpenos presentes em algumas variedades mesmo quando presentes em pequenas quantidades.

Fermol Varietal Ester não apresenta necessidades nutricionais elevadas e, ao mesmo tempo, produz baixos valores de H₂S, tornando-a ideal para vinificação em grandes capacidades, onde devido a necessidades económicas e também estruturais as adições de nutrientes nem sempre são pontuais e de fácil realização.

As castas mais indicadas nas quais as características desta levedura são plenamente apreciadas são: Chardonnay, Trebbiano, Cortese, Uniblanco, Colombard, Falanghine, Insolia, Bacus, Garganega, Verdejo etc.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células revivificáveis >10¹⁰ UFC/g).
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

Temperatura ótima: 16°C

POF: negativo

Fenótipo: Killer

Degradação do ácido málico: média

Resistência ao cobre: média-baixa resistência até 20 ppm de Cu²⁺

Exigência nutricional: média

Tolerância ao álcool: <15.5%

Produção de H₂S: baixa

Produção de ácido acético: baixa

Produção de glicerol*: média

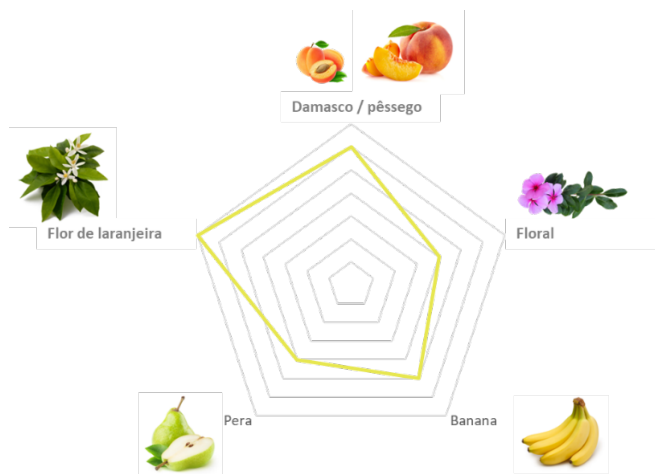
**Estritamente ligada à temperatura de fermentação e a quantidade de açúcar presentes.*

*Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica*





FERMOL Varietal Ester



→ DOSE A APLICAR

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada, max. 38°C por 20-30 minutos. Recomenda-se a adição na água de reativação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 com a levedura. Ensaios realizados demonstraram que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta em 30% após 6 horas da reidratação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se conservar a uma temperatura inferior a 20°C.

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

