



FERMOL Complet Killer Fru

Levedura polivalente indicada para vinhos brancos, tintos e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras AEB são fruto de rigorosas seleções, efetuadas também com a colaboração de reconhecidos institutos de pesquisa. A ampla gama de leveduras propostas se distingue pela capacidade de ressaltar os precursores presentes nas uvas, produzier quantidade e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerina, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras escolhidas possuem elevaas características tecnológicas e produzem em quantidade extremamente limitada compostos que podem interferir na qualidade do vinho.

Fermol Complet Killer Fru é uma levedura extremamente versátil, adequada tanto para a fermentação primária, quanto no arrasto de fermentação ou na correção de grau alcoólico. Particularmente interessante é a sua capacidade de consumir rapidamente a frutose, que normalmente é residual em medida mais abundante em vinhos que sofreram arrasto de fermentação, tal atividade foi potencializada em 2015 através de inbreeding. Recomendado para a fermentação primária de vinhos brancos tendencialmente neutros, nos quais é capaz de amplificar os caracteres aromáticos da uva, permitindo obter agradáveis notas florais e frutadas. O alto poder alcoólico e a baixa produção de acidez volátil o tornam ideal para numerosas aplicações. Os vinhos fermentados com **Fermol Complet Killer Fru** desenvolvem marcados aromas de flores brancas e leves notas frutadas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis $>10^{10}$ UFC/g). Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morta açucarada, máx. 38° por 20-30 minutos.

Aconselha-se a adição em água de reativação de Fermoplus Energy GLU 3.0, na relação 1:4 com a levedura. Testes feitos demonstram que com Fermoplus Energy GLU 3.0 o número de células aumenta em aproximadamente 30% com o tempo de 6 horas após a reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg.

