



FERMOL Arôme plus

LSA específica para a vinificação de vinhos brancos e rosés de alta qualidade.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Arôme plus é uma particular estirpe de levedura seleccionada capaz de exaltar as características aromáticas dos vinhos, fazendo emergir no meio, a tipicidade da casta.

É capaz de provocar a hidrólise dos terpenos glicosídicos ou dos norisoprenoides, permitindo a libertação da fracção odorosa e favorecendo assim um aumento das notas florais e típicas da matéria prima.

Fermol Arôme plus influencia muito positivamente, o aroma secundário dos vinhos devido à sua elevada produção de 2feniletanol, e também à de acetatos de álcoois superiores que contribuem de modo determinante para a sensação de frutado.

Esta estirpe de levedura distingue-se também por uma reduzida produção de acetaldeído e de ácido pirúvico. Os vinhos obtidos são por isso, mais facilmente conserváveis com doses reduzidas de SO₂, que não mascaram as suas características naturais de frescura e o seu bouquet.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura natural neutra ao factor killer.

- Período de latência: 6,5 horas a 25°C; início rápido de fermentação mesmo em condições extremas.
- Formação de espuma quase nula.
- Nenhuma produção de ácido sulfídrico.
- Possui óptimas características criófilas.
- Poder alcoolagénico: 14,5% vol.
- Rendimento açúcar/álcool = 16,5 g de açúcar/litro para produzir 1% de álcool vol.
- Óptima resistência ao SO₂.
- Óptima resistência a baixos valores de pH e de acidez.
- Bactérias lácticas < 1.104 /g
- Não contém germes patogénicos inquinantes nem suas toxinas, Coliformes, Streptococcus fecais, nem Clostridium sulfito redutores.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/100 kg de massa ou por hectolitro de mosto.





FERMOL Arôme plus

→ MODO DE APLICAR

Rehidratar a levedura seca activa em cerca de 10 partes de água tépida (máx. 35°C) açucarada, eventualmente com MCR, durante pelo menos 20-30 minutos. Introduzir de seguida as leveduras rehidratadas e em fase avançada de multiplicação, homogeneizando adequadamente.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Para longos períodos de armazenamento, conservar o produto de preferência a 5-7 °C. Uma vez aberta a embalagem, o produto deve ser utilizado o mais brevemente possível.

Pacotes à vácuo de 500 g em cartões contendo 20 unidades.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Leveduras totais > 2,5 . 10¹⁰/g.

Leveduras vivas > 2,0 .10¹⁰/g.

As leveduras contidas na embalagem original são garantidamente idênticas às examinadas pelo Instituto de Controle.

Matéria seca: 95 ± 1%.

Perda de vitalidade: 10-15% por ano, em função da temperatura de conservação. A data de produção vem indicada na embalagem.

