



# FERMOL Bayanus Lipari

Levedura para vinhos brancos varietais e aromáticos



## → DESCRIZIONE TECNICA

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, produzir quantidade e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerina, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras escolhidas possuem elevadas características tecnológicas e produzem em quantidade extremamente limitada compostos que podem interferir na qualidade do vinho.

**Fermol Bayanus Lipari** permite obter vinhos com tonalidades amarelas pouco carregadas, maior corpo e um melhor equilíbrio gustativo, um aroma fresco, com notas frutadas agradáveis, devidas ao acúmulo de etilhexanoato, que evidencia as notas de abacaxi ou morango.

**Fermol Bayanus Lipari**, mesmo tendo proveniência de climas quentes e ensolarados, garante ótima cinética fermentativa mesmo em vinhos com graduações alcoólicas mais contidas, onde é apreciado pela mínima produção de hidrogênio sulfurado e pela síntese de glicerina.

Nos vinhos fermentados com **Fermol Bayanus Lipari** é acentuada uma rica gama de noas de frutas de verão, frutas vermelhas e tropicais.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seca ativa (LSA) selecionada *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna açucarada, máx. 38°C 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 a partir da reativação.





## FERMOL Bayanus Lipari

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É possível conservar por 24 meses em temperatura inferior a 30°C, 36 meses em temperatura inferior a 5°C.

Sacos de 500

