



# FERMOL Bouquet

Levedura seca ativa para a fermentação alcoólica de mosto de uva destinadas à fermentação



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermol Bouquet** é indicado para a produção de vinhos provenientes de castas aromáticas. Apresenta um vasto conteúdo enzimático onde emerge a acentuada atividade das celulases e das  $\beta$ -glucosidades que favorecem o mecanismo enzimático da hidrólise dos precursores do aroma. **Fermol Bouquet** é uma escolha válida para a produção de vinhos jovens, para consumo imediato, sendo capaz de produzir boas quantidades de glicerol melhorando assim a sensação de plenitude, suavidade e redondez gustativa.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seca activa, produto biológico natural. Proteínas-Lípidios- Hidratos de Carbono

## → DOSES RECOMENDADAS

10-30 por 100 kg de uva esmagada ou por hL de mostos nos casos normais.

## → MODO DE APLICAR

Reidratar a levedura seca ativa em aprox.

10 partes de água morna (max 35°C), açucarada eventualmente com MCR estéril, pelo menos por 20-30 minutos. Introduzir a levedura reidratada e em fase de avançada multiplicação no mosto possivelmente clarificado ou límpido, homogeneizando oportunamente.

Na fermentação de grandes quantidades é aconselhável dissolver a dose total de **Fermol Bouquet** em 5% da massa a tratar. Quando a fermentação estiver muito avançada, se adicionará no total de volume a fermentar.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservá-lo em local fresco e com temperatura inferior a 20°C.

Caixas de 500 g.

