



# FERMOL<sup>®</sup> PB2033

Levedura para vinhos rosés e tintos jovens



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

As modernas tecnologias de vinificação estão voltadas para a obtenção de vinhos com cores intensas e vivas e com um perfil aromático complexo, cujas notas frutadas provenientes da casta se harmonizam com os aromas fermentativos.

A MPF (maceração pré-fermentativa a frio), uma das técnicas mais difundidas, consiste numa fase de maceração a baixas temperaturas, antes do início da fermentação, para favorecer uma elevada extracção de antocianinas e aromas. As baixas temperaturas que frequentemente são atingidas, também com recurso ao azoto ou gelo seco, retardam os fenómenos oxidativos originando vinhos com património polifenólico e aromático muito interessante.

Esta técnica, se por um lado traz algumas vantagens para o potencial qualitativo dos vinhos, por outro, comporta o risco de os compostos extraídos se oxidarem assim que a acção protectora dos gases exógenos se dissipar. Portanto, torna-se fundamental um imediato início da fermentação alcoólica, e nem sempre fácil de obter devido às baixas temperaturas e à escassez de oxigénio no meio.

Para remediar tais inconvenientes, a AEB apresenta Fermol MPF, uma associação de leveduras com uma curta fase de latência a baixas temperaturas e com um alto poder alcoólico. Estas características permitem compensar, rapidamente, a dissipação dos gases adicionados com o CO<sub>2</sub> fermentativo e concluir rapidamente a fermentação.

**Fermol PB2033** é uma estirpe particularmente indicada para a produção de vinhos rosés e do tipo Beaujolais com uma elevada intensidade corante e uma complexa gama de aromas florais e frutados. Tem capacidade de fermentar num amplo intervalo de temperatura (12-34°C) e possui uma cinética muito regular que permite controlar facilmente as temperaturas de fermentação.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* (número de células viáveis >10<sup>10</sup> UFC/g).  
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

## → DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.

## → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna (máx. 38°C) e açucarada, durante 20-30 min. Recomenda-se a adição, na água de reativação, de produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 do peso da levedura. Ensaios realizados demonstraram que, com produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, o número de células aumenta em cerca de 30% após 6 horas da reativação.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

