



FERMOL Red Fruit

.....
Saccharomyces Cerevisiae ideal para fermentações e refermentações
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Red Fruit é uma levedura moderna, obtida da hibridação de duas estirpes: Fermol Iper R e Fermol PB 2033. Encontra aplicação nos vinhos tintos onde se procura exaltar as notas aromáticas como mirtilo, groselha e framboesa.

Graças à sua escassa necessidade de ativadores de fermentação é ideal para mostos pobres em nutrientes. Os vinhos obtidos são abertos e sem indícios de reduzido, no entanto, uma correta nutrição é indispensável para aumentar as notas aromáticas. **Fermol Red Fruit** foi selecionado por meio de uma estratégia de hibridação que permitiu obter uma *Saccharomyces Cerevisiae* de desempenho particularmente elevado em condições do meio fortemente estressantes.

Fermol Red Fruit caracteriza-se por um alto vigor fermentativo que se mantém mesmo em condições de estresse como em mostos com teores de açúcar elevados. Encontra utilização também na fermentação de mostos dessulfurados, os quais são particularmente difíceis de refermentar dado que os elevados teores de sulfuroso levam à degradação dos compostos azotados e vitamínicos naturalmente presentes. É particularmente indicado para a fermentação de vinhos frisantes, como Lambrusco e vinhos vivazes, onde exalta as características aromáticas da casta, privilegiando a formação de aromas florais e frutados elegantes.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae* rf *cerevisiae*.

- População viável: > 1x10¹⁰ leveduras/g.
- Tolerância ao álcool: 15,5 % vol.
- Humidade: <5%.
- Conservante: contém monostereato de sorbitano.
- Não contém OGM e não foi submetida a tratamentos ionizantes.

Fermol Red Fruit está conforme às normas do Codex Alimentarius International.

→ DOSES RECOMENDADAS

Fermentação alcoólica: da 10 a 30 g/hL.





FERMOL Red Fruit

→ MODO DE APLICAR

Reidratação: em 10 partes de água morna (máx. 38°C), açucarada, durante 20–30 minutos. No momento da inoculação, evitar choques térmicos superiores a 10°C.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Depois de aberta a embalagem, conservá-la bem fechada e em frigorífico. Conservar de forma adequada, em ambiente seco e sem odores, a temperaturas inferiores a 20°C. Conservação no pacote original selado. Mortalidade <10% ao ano a 10°C.

Pacotes de 500 gramas em cartões com 10 kg.

