



# FERMOL<sup>®</sup> Rouge

Levedura para vinhos tintos jovens, frescos e rosados



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermol Rouge** é uma estirpe selecionada, particularmente indicada para preservar o património antociânico extraído no decorrer da maceração (melhorana intensidade corante) e para exaltar a expressão aromática dos vinhos, na vinificação de uvas tintas.

É também indicada para todas as vinificações de base e para a fermentação de uvas submetidas a maceração carbónica. Também é recomendada para a elaboração de rosés. Pela sua resistência ao álcool, **Fermol Rouge** é particularmente idónea nas fermentações de uvas passas ou sobremaduras.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Contém monostearato 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 açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos. Introduzir de seguida, as leveduras reidratadas e em fase avançada de multiplicação, na massa ou, no caso dos rosés, no mosto defecado e clarificado, homogeneizando adequadamente.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 gramas, embalados à vácuo em cartões com 10 kg.

