



# FERMOL® Davis 522

Levadura polivalente apta para vinos blancos, tintos y refermentaciones



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

AEB controla directamente cada una de las fases del proceso de selección y producción de nuestras levaduras, para poder dar respuestas concretas y adecuadas a las complejas exigencias del sector enológico.

Las levaduras propuestas por AEB son fruto de selecciones meticulosas efectuadas en colaboración con prestigiosos Institutos de Investigación. La amplia gama de levaduras propuesta se distingue por la capacidad de elaborar precursores aromáticos, de producir cantidad y proporciones variables de ésteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas.

Todas la levaduras preseleccionadas poseen elevadas características tecnológicas y producen en cantidad extremadamente limitadas compuestos que pueden interfeir con la calidad del vino.

Es una cepa extremadamente versátil adaptada a la producción tanto de vinos blancos como de vinos tintos. Seleccionada por su elevada velocidad de multiplicación, que permite obtener de forma rápida su predominio sobre la microflora indígena y completar la fermentación en poco tiempo. Es resistente a elevados valores de sulfuroso y con igualdad de azúcares tiene un rendimiento en alcohol más elevado que otras cepas seleccionadas. No interfiere en las características aromáticas de la variedad.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables  $>10^{10}$  UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azúcarada, max. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

