



FERMOL Elegance

Levadura para vinos tintos estructurados y por envejecimiento



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las levaduras propuestas por AEB son el resultado de rigurosas selecciones, efectuadas en colaboración con prestigiosos institutos de investigación. La amplia gama de levaduras propuestas se distingue por la capacidad de resaltar los precursores presentes en las uvas, producir cantidades y proporciones variables de ésteres y acetatos de fermentación, y sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas. Todas las levaduras preseleccionadas poseen elevadas características tecnológicas y producen, en cantidades extremadamente limitadas, compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

Es una cepa obtenida por hibridación natural, que se distingue por la óptima cinética fermentativa y la amplitud de la gama aromática que es capaz de resaltar. Los vinos fermentados con **Fermol Elegance** se distinguen por la amplitud y la franqueza de la gama aromática, particularmente apreciada en todos los vinos DOCG, DOC, IGT en los cuales se pretende valorizar el terruño.

Tiene una acción positiva en la liberación de los terpenos glicosilados y acentúa la síntesis de β -feniletilo. Estos compuestos, integrándose también a la liberación de los compuestos tiolicos, conducen a acentuar las notas cítricas, floreales y de aquellas típicas de las hierbas aromáticas.

El vino fermentado con **Fermol Elegance** se distinguen por la amplitud y la franqueza de la gama aromática, muy apreciada en todo los vinos DOCG IGT, DOC, que aprovechan el territorio.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras Secas Activas (LSA); cepa obtenida por cruce natural de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* por *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia azucarada, max. 38°C por 20-30 minutos.

Se recomienda el agregado en agua de reactivación de Fermoplus Energy, en relación 1:4 con la levadura. Las pruebas realizadas demuestran que con Fermoplus Energy el número de células aumenta aproximadamente el 30% a distancia de 6 horas de la reactivación.





FERMOL Elegance

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Es posible conservar por 24 meses a una temperatura inferior a 20°C, 36 meses a una temperatura inferior a 5°C.

Paquetes por 500 g netos en cajas por 10 kg.

