



# FERMOL® Chardonnay

Levadura para vinos blancos varietales y aromáticos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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 concentraciones variables de ésteres y acetatos de fermentación, de sintetizar glicerina, ácidos y manoproteínas. Todas las levaduras preseleccionadas poseen elevadas características tecnológicas y producen en cantidad extremadamente limitadas compuestos que pueden interferir con la calidad del vino.

**Fermol® Chardonnay** resalta las notas de frutas maduras y exóticas, y gracias a la elevada producción de manoproteínas permite obtener vinos con cuerpo y armonía. Su capacidad criófila la hace particularmente apta para la producción de vinos blancos de calidad, obtenidos mediante maceración en frío o afinados en barrica. La intensidad aromática, ya elevada durante la fermentación, aumenta notablemente durante el proceso de afinado.

Los vinos fermentados con **Fermol® Chardonnay** desarrollan intensas notas afrutadas y notas florales más ténues.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

## → DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/100 kg de uva estrujada o por hL de mosto.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azucarada, 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.

## → INFORMACIÓN ADICIONAL

Levadura seca activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Depositada en la Colección Levaduras de Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA de Paris Grignon, Francia bajo la referencia PB2585.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

