



FERMOL® Cryoaromae

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 cantidades 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 Cryoaromae es una cepa predominante criófila, que evidencia las características varietales, sobre todo en los vinos obtenidos mediante maceración en frío.

Fermol Cryoaromae produce una gran cantidad de compuestos secundarios: incrementa el valor de glicerina (40% más respecto a la media de las levaduras tradicionales), refuerza la acidez total de los vinos (25% en más de ácido succínico), produce una gran cantidad de compuestos aromáticos de gran valor y resalta las notas a rosa debidas al acetato de β-feniletanol.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables >10¹⁰ 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 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) seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*. Depositada en la Colección Levaduras de Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA de Paris Grignon, Francia bajo la referencia PB2007.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

