



# FERMOL<sup>®</sup> PMD 53

Levadura para vinos blancos varietales y aromáticos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cepa aislada y seleccionada por el "Institut Francais de la vigne e du vin", en el centro de investigación de Nantes, para la producción de vinos blancos y rosados, caracterizados por notas aromáticas francas, varietales y estables con gusto elegante y fresco.

Los vinos elaborados con **Fermol PMD 53** presentan un perfil aromático equilibrado, debido a un elevado metabolismo de los acetatos, entre ellos el acetato de isoamilo, conjuntamente a la formación de los ésteres de los ácidos grasos de cadena larga (caprilato y decanoato de etilo) en proporciones para resaltar las notas afrutadas de la variedad de origen.

A diferencia de otras muchas cepas con un perfil aromático similar, **Fermol PMD 53** no produce acumulación de acetato de etilo, característico de notas poco elegantes y picantes.

Esta cepa ha sido preseleccionada para revalorar mostos obtenidos de variedades neutras, en las que se permite destacar notas afrutadas agradables e intensas, que perduran en el transcurso del afinado. Posee un bajo poder demalicante (<10%) y por este motivo permite conservar la frescura de la variedad de origen. Esta por ello indicada para las fermentaciones de mostos procedentes de zonas calidas o en las que la acidez es un muy importante valor.

Esta levadura seca activa es reproducida por AEB con el método "Nature", que, gracias al desarrollo en mosto de uva concentrado, permite obtener preparados inmediatamente activos en los mostos de uva.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## → DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azucarada, max. 38°C por 20-30 minutos. Se recomienda añadir 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® PMD 53

### → INFORMACIÓN ADICIONAL

Levedura seca activa (LSA) seleccionada *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Seleccionada por el Instituto Francés de la viña y el vino en el centro de investigación de Nantes bajo la referencia PB2053.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g netos en caja de 5 kg.

Paquete de 500 g netos en caja de 10 kg.

