



FERMOL[®] Mediterranéé

Levadura para vinos tintos estructurados y de crianza.



→ 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 Mediterranéé es una cepa idónea para obtener vinos tintos cálidos y con cuerpo, adaptados para el envejecimiento, y muy agradables al término de la fermentación. La peculiaridad de **Fermol Mediterranéé** se debe a la capacidad de producir una elevada cantidad de polisacáridos y manoproteínas que, además de transferir una mayor armonía en boca, permite una rápida estabilización del color y de la estructura tánica. Desde el punto de vista aromático resalta la complejidad varietal y destaca las notas finas, que recuerdan la confitura, los higos maduros y las notas de frutos rojos, en particular la grosella y la cereza.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

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

Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy Glu el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación.

Fermol Mediterranéé presenta buena compatibilidad en coinóculo con las bacterias lácticas Malolact.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservación 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C, 36 meses a temperaturas inferiores a 5°C.

Paquete de 500 g netos en cajas de 10 kg.

