



FERMOL[®] Cryophile

Levadura para vinos tintos jóvenes y rosados



→ 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. La técnica de las maceraciones en frío comporta un enfriamiento de la masa de hasta 5°C.

En estas condiciones se ha seleccionado **Fermol Cryophile**, una cepa que produce elevadas cantidades de glicerina y resalta el aroma varietal de los vinos tintos macerados en frío. **Fermol Cryophile** resalta los aromas de frutos del bosque, frutos rojos y aromas florales.

→ 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 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.

En el caso de utilizar **Fermol Cryophile** en coinóculo con bacterias lácticas, se aconseja el empleo de Malolact.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquete de 500 g en cajas de 10 kg.

