



FERMOL® Associées

Levadura polivalente apta para vinos blancos, tintos y refermentaciones



→ 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.

Preparado multicepa para fermentaciones regulares y completas en situaciones difíciles. El empleo simultáneo de una cepa *S. cerevisiae* r.f. *cerevisiae* Fermol Primeurs que posee una breve fase de latencia y de una *S. cerevisiae* r.f. *bayanus* Fermol Complet Killer que se desarrolla con vigorosidad también con altas graduaciones alcohólicas, permite obtener un desarrollo fermentativo muy regular. El consumo de los azúcares es completo aunque se produzcan repentinas variaciones de temperatura o el mosto resulte enfriado, ya que la levadura r.f. *bayanus* prosigue de forma regular la fermentación aún con temperaturas elevadas o muy bajas. Los vinos obtenidos con **Fermol Associées** tienen aromas complejos e intensos, ya que la asociación de dos levaduras genera una gama de precursores aromáticos más amplia de aquella que puede evidenciar una sola levadura.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras secas activas (LSA) de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*; *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

→ 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 el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de la reactivación.

En el caso de utilizar **Fermol Associées** en coinoculo con bacterias lácticas, se aconseja el empleo de 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.

