



# FERMOL® Aromatic

Levadura para vinos blancos, aromáticos y varietales



## → 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.

Los vinos obtenidos con **Fermol Aromatic** manifiestan desde el final de la fermentación, una notable fragancia y vivacidad olfativa, debido a la producción de una notable cantidad de aromas fermentativos, que hace que sea la levadura ideal para las variedades neutras y vinos jóvenes. Se caracteriza además por una cinética de consumo de los azúcares muy regular, que facilita el control de la temperatura de fermentación.

**Fermol Aromatic** desarrolla marcadas notas florales, de fruta tropical y notas más sutiles de Fruta de verano.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*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.

## → 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.

