



# FERMOL® Fleur



Levadura para vinos blancos varietales y aromáticos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermol Fleur** es una cepa de levadura creada por hibridación, seleccionada por el Instituto Francés de la Viña y del Vino (IFV Nantes), en un estudio que ha dado lugar a tres nuevas cepas de levadura. El uso de estas cepas es ideal en toda la vinificación en las que se buscan notas aromáticas distintas, perfiles marcados en nariz y gusto, vinos que cumplan con las exigencias del bouquet para un mercado bien definido.

Las variedades idóneas son: Viognier, Grechetto, Fiano, Griego, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Garnacha blanca, Antão Vaz, Alvarinho, Verdejo, Treixadura, y muchas otras variedades.

Indicado también para la elaboración de vinos rosados actuales donde se desea tener un bouquet muy pronunciado e intenso.

La temperatura ideal para la fermentación para resaltar sus peculiaridades se encuentra entre 13 y 16°C; con una nutrición correcta de aminoácidos se aumenta la producción de ésteres y acetatos.

En ciertas variedades, el perfil aromático de estas levaduras está vinculada a la presencia de precursores específicos, tales como cisteína y glutatión que mejoran los aromas producidos por la cepa.

Tiene un bajo poder demalicante (<10%) por lo que permite preservar la frescura natural de la variedad de origen; por ello es adecuada para la fermentación de mostos procedentes de zonas cálidas o donde la acidez es un importante factor limitante. Las exigencias nutricionales de estas cepas son medias.

El bouquet que se desarrolla mediante la fermentación con **Fermol Fleur** recuerda a las flores blancas con notas balsámicas y mentoladas muy evidentes retronasalmente.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monosterato de sorbitan (E491).

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hL.





## FERMOL® Fleur

### → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, max. 30°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar agua de reactivación de productos de la gama Fermoplus Energy Glu; en relación 1:4 de la levadura. Pruebas realizadas demuestran que con productos de la gama Fermoplus Energy Glu el número de células aumenta en aproximadamente el 30%, después de 6 horas de la reactivación.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección original, al resguardo de la luz, en lugar seco y ausente de olores. Conservar preferentemenete a una temperatura de <20°C. No congelar. Utilizar preferentemente dentro de la fecha de caducidad indicada en la confección. Utilizar con cuidado despues de su apertura, con precaución a contaminaciones.

Paquetes de 500 g netos en caja de 1 kg.

Paquetes de 500 g netos en caja de 10 kg.

