



# FERMOL® Super 16

.....  
Levure pour vins rouges fruités à fort degré alcoolique  
.....



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**FERMOL® Super 16**, est une souche de levure issue d'un programme de sélection mené dans le vignoble Champenois en collaboration avec le Laboratoire de Microbiologie Générale de l'Université de Reims-Champagne/Ardenne.

Elle a été sélectionnée pour son activité fermentaire dans des conditions difficiles de températures et de teneur en alcool (34°C et 16-17 % vol) pour lesquelles elle produit peu d'acidité volatile et de composés soufrés. C'est une souche qui s'implante rapidement dans le milieu, dont la cinétique fermentaire est franche et régulière.

**FERMOL® Super 16** permet également d'obtenir d'excellents résultats sur des moûts moins concentrés et moins riches en sucre (13% vol.) où elle exalte des arômes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboise.

Pour ses aptitudes oenologiques et aromatiques intéressantes, **FERMOL® Super 16** est idéale pour la fermentation de raisins issus de cépages très différents comme la Syrah, le Merlot, le Carignan, le Gamay, la Grenache, le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

levure *Saccharomyces cerevisiae*. Contient monostéarate de sorbitan (E491).

Caractéristiques fermentaires :

- Excellente capacité d'implantation.
- Cinétique fermentaire franche et régulière.
- Tolérance à l'alcool: 17% Vol.
- Faible production d'acidité volatile.

Caractéristiques gustatives :

- Excellente production d'arômes secondaires : arômes élégants de petits fruits rouges (fraise, framboise).
- Respect de la typicité du raisin.
- Très faible production de composés soufrés.

## → DOSES D'EMPLOI

10-30 g/quintal de foulé ou par hectolitre de moût.

## → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau sucrée, max. 38°C pendant au moins 20-30 minutes.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

on conseille de conserver à une température inférieure à 20°C.

Carton de 10Kg (20 x Sachet de 500g).

