



# FERMOL® Arôme Plus

LSA pour la vinification des vins blancs et rosés variétaux et aromatiques.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**FERMOL® Arôme Plus** est une souche de levure sélectionnée pour ses aptitudes fermentaires irréprochables et sa capacité à révéler l'expression aromatique des vins en valorisant la typicité du cépage. Elle permet l'hydrolyse des glucosides terpéniques ou des norisoprénoïdes, libérant la fraction odoriférante et favorisant ainsi l'expression de notes florales et «variétales» du cépage.

**FERMOL® Arôme Plus** influe positivement sur l'arôme secondaire des vins par sa production élevée de 2-phényléthanol, d'acétates d'alcools supérieurs qui contribuent de façon déterminante à la révélation d'arômes fruités.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae. var. cerevisiae.*
- Cellules revivifiables > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

### Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : 14,5% Vol.
- Courte période de latence : 6H30.
- Possède d'excellentes caractéristiques cryophiles.
- Température optimale de fermentation : 14 à 20°C.

### Caractéristiques techniques :

- Résistance aux conditions fermentaires difficiles.
- Excellente résistance au SO<sub>2</sub>, aux faibles valeurs de pH et d'acidité.

### Caractéristiques gustatives :

- Forte révélation d'arômes variétaux.
- Aucune production d'acide sulfhydrique.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude à 38°C et mélanger doucement.

- Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.





## FERMOL® Arôme Plus

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Pour des conditions fermentaires difficiles: TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc. nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu** (5 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.
- Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et ainsi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverte.

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

