

# Fermol Candy®

Levure Sèche Active spécifique pour la vinification des vins blancs, rosés et rouges jeunes.  
Souche sélectionnée de levure *Saccharomyces cerevisiae*, issue de l'hybridation en collaboration avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin pôle Val-de-Loire (France)

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermol Candy® est une souche de levure issue de l'hybridation, sélectionnée pour ses qualités oenologiques.

Elle développe des arômes fermentaires et améliore le profil organoleptique des vins en leur conférant des notes amyliques et des arômes qui rappellent le bonbon anglais et les fruits jaunes.

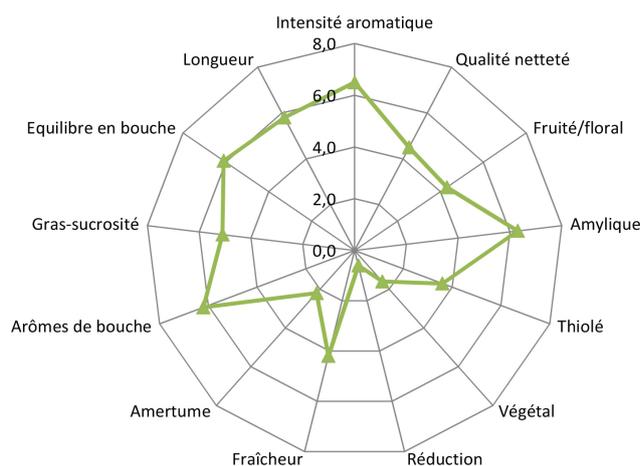
Idéale pour l'élaboration de vins blancs, rosés et rouges jeunes.

Cette souche de levure peut être utilisée pour la fermentation de moûts obtenus par macération préfermentaire à froid ou en cas de microflore indésirable importante.

Elle se multiplie très facilement et donne de bons résultats à des températures de fermentation supérieures à 12°C.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Temps de latence: Court
- Cinétique fermentaire: Rapide
- Températures de fermentation: > à 12°C
- Production d'écume: Faible
- Rendement sucres/alcool: 16.8 g de sucre/L pour 1% d'alcool vol.
- Pouvoir alcoogène: 14.7%
- Production d'acétate d'isoamyle: > 7 mg/L
- Production de glycérol: > à 6.5 g/L
- Production d'AV: Faible



## → DOSES D'EMPLOI

10 à 30 g /quintal de vendange ou par hL de moût. S'utilise de 0,5 g/hl à 2 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

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

*Conseil: Pour augmenter la viabilité, associer 5g/hL de FERMOPLUS ENERGY GLU lors de la réhydratation.*

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur.

Paquet de 500 g en carton de 10 Kg.

