



FERMOL[®] Lime



Levure pour vins blancs, variétaux et aromatiques



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermol Lime est une souche de levure issue de l'hybridation, sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV Nantes), d'après une étude qui a révélé 3 nouvelles souches de levure. L'utilisation de cette souche est idéale dans tous les types de vinification pour lesquelles on souhaite des notes aromatiques bien distinctes, aux profils marqués au nez et en bouche, des vins qui répondent aux exigences du marché aux bouquets bien définis. Les cépages recommandés pour cette levure: Viogner, Grechetto, Fiano, Greco, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Grenage Bianco, Antovaz, Alvarigno, et beaucoup d'autres souches. Elle est très efficace dans l'élaboration des vins rosés modernes pour lesquels on souhaite un bouquet très prononcé et intense. La température idéale de fermentation pour exalter ses propriétés est comprise entre 13 et 16 °C; avec une nutrition correcte en aminoacides, la production d'esters et d'acétates augmente. Dans certaines variétés, le profil aromatique de ces levures est lié à la présence de précurseurs spécifiques tels que la cystéine et le glutathion qui exaltent les arômes produits par cette souche. Elle a un faible pouvoir démalicant (<10%) et permet par conséquent, de conserver la fraîcheur naturelle du cépage d'origine; elle est donc conseillée pour les fermentations de moûts provenant de zones chaudes ou qui ont une acidité importante, avec des valeurs discriminantes. Les exigences nutritionnelles de cette souche sont moyennes. **Fermol Lime** révèle un bouquet qui rappelle les arômes d'agrumes avec des notes d'herbes aromatiques.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau tiède sucrée, max. 38°C pendant 20 à 30 minutes. Il est conseillé d'ajouter dans l'eau de réactivation des produits de la gamme Fermoplus Energy, avec un ratio de 1:4 avec la levure. Les essais réalisés démontrent qu'avec l'utilisation de produits de la gamme Fermoplus Energy, le nombre de cellules augmente d'environ 30% 6 heures après la réactivation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans son emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. A conserver de préférence à une température <20°C. Ne pas congeler. Utiliser avant la date indiquée sur l'emballage. Manipuler avec soin après l'ouverture et à l'abri des contaminations.

Paquet de 500 g en carton de 1 kg.
Paquet de 500 g en carton de 10 kg.
Paquet de 10 kg.

