



# FERMOL® Fleur



.....  
Levure pour vins blancs variétaux et aromatiques  
.....



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Fermol Fleur** est une souche de levure issue d'hybridation, sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV de Nantes), d'après une étude qui a révélé 3 nouvelles souches de levure. L'utilisation de cette souche est idéale pour tous les types de vinifications pour lesquelles on souhaite des notes aromatiques bien marquées, des profils marqués au nez et en bouche, des vins qui répondent aux exigences d'un marché expert aux bouquets bien définis. Les cépages recommandés pour cette levure: Viognier, Grechetto, Fiano, Greco, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Grenage Bianco, Antão Vaz, Alvarigno, et beaucoup d'autres souches. Elle est largement utilisée dans l'élaboration des vins rosés modernes où l'on recherche un bouquet très prononcé et intense. La température idéale de fermentation pour exprimer pleinement toutes ses particularités est comprise entre 13 e 16 °C; avec une nutrition en aminoacides correcte, on augmente la production d'esters et d'acétates. Dans certaines variétés, le profil aromatique de ces levures est lié à la présence de précurseurs spécifiques tels que: cystéine et glutathion, exaltant les arômes produits par cette souche. Elle a un faible pouvoir démalicant (<10%) et permet donc de conserver la fraîcheur naturelle de la souche. Elle est indiquée pour les fermentations de moût issu des régions chaudes dont l'acidité a une importante valeur discriminante. Les exigences nutritionnelles de ces souches sont moyennes. Le bouquet qui se développe avec **Fermol Fleur** rappelle celui des fleurs blanches, aux notes balsamiques et mentholées bien perceptibles par voie rétro nasale.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Levure Sèche Active (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*. Contient du monostérate de sorbitane (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 20-30 minutes. Il est conseillé d'ajouter dans l'eau de réactivation des produits de la gamme Fermoplus Energy, dans un rapport de 1:4 avec la levure. Des essais ont démontré qu'avec les produits de la gamme Fermoplus Energy, le nombre de cellules augmente d'environ 30% après 6 heures de 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.

