



FERMOL Asociées

Levadura seca activa especifica



→ DESCRIPCION TECNICA

En vinos blancos y rosados pero también en los vinos tintos, comporta notables ventajas cualitativa sel uso en vinificación, de cultivos de levaduras escogidas a menudo enterezas fisiologicamente diversas y estudiadas en función de las características varietales típicas de la uva. **Fermol Asociées** es una asociación de levaduras particularmente idóneas para mostos que han tenido un tratamiento de maceración pelicular en frío. Esta levadura está principalmente indicada para la activación y la finalización de las fermentaciones a temperatura controlada y para la fermentación destinada a obtener vinos espumosos.

También indicada para todas las vinificaciones (blanco, rosado y tinto) y para la fermentación de uvas sometidas a maceración carbónica. Aconsejadas también para resaltar la expresión aromática de las vinificaciones en tinto y para el desarrollo y la acentuación de los aromas primarios y afrutados. El uso de **Fermol Asociées** es útil finalmente para controlar y regular el proceso fermentativo, incluso para evitar defectos debidos al desarrollo de una población microbiana adecuada.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Cepas seleccionadas de *Saccharomyces*, *Cerevisia* s.p. *cerevisiae* y *r.f. bayanus*.

Datos significativos y autorizaciones

- Levadura neutra al factor killer.
- Levadura dotada de buen poder floculante.
- Período de latencia: 7 horas. Inicio rápido de la fermentación incluso en condiciones límite.

Desarrollos sostenidos

- Insignificante producción de espuma.
- Buena producción de glicerina y ésteres etílicos de ácidos grasos y de acetato de amilo.
- No producción de ácido sulfhídrico.
- Posee óptimas características criófilas.
- Poder alcoholígeno: 15,5% vol.
- Rendimiento azúcares/ alcohol = 16,5 gr. de azúcar/litro para producir 1% de alcohol vol.
- Óptima resistencia al SO₂
- Óptima resistencia al alcohol.
- Óptima resistencia a los valores bajos de pH y de acidez.
- Bacterias lácticas < 1* 10⁴ /g.





FERMOL Asociées

→ DOSIS DE EMPLEO

10- 20 g/quintal de uva pisada o por hectólitro de mosto, según el grado de limpieza, para que el número de células añadidas sea cien veces mayor a las que presumiblemente hay en el mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar la levadura en 10 partes de agua tibia azucarada o con MCR esteril (max. 35° C) durante unos 20- 30 minutos.

Añadir la levadura rehidratada a la uva pisada o al mosto desfogado y homogeneizar.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Para largos períodos, conservar el producto preferiblemente a 5-7°C. Una vez abierto el bote, cerrarlo con la tapa adjunta de plástico y consumir el producto con la mayor brevedad posible.

Botes metálicos de 500 g en cajas de 12 unidades.

