



FERMOL Associées

Levedura polivalente adequada a vinhos brancos, rosés e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de rigorosas seleções efetuadas em colaboração com prestigiados Institutos de Investigação. A gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de realçar os precursores aromáticos presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos e amino proteínas. Todas as leveduras pré-selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidade extremamente limitada, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

Fermol Associées é um preparado multi-estirpe para fermentações regulares e completas mesmo em situações difíceis. A utilização simultânea de uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* (Fermol Primeurs) que tem uma fase de latência breve, e de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (Fermol Complet Killer) que se desenvolve com vigor mesmo em altas graduações alcoólicas, permite obter um andamento fermentativo muito regular.

O consumo do açúcar é completo mesmo quando se verificam repentinas variações de temperatura ou o mosto é arrefecido com permutadores frigoríficos externos, dado que as leveduras r.f. *bayanus* prosseguem regularmente a fermentação mesmo com temperaturas elevadas ou muito baixas. Os vinhos obtidos com **Fermol Associées** têm aromas complexos e intensos, dado que a associação de duas leveduras liberta uma gama de precursores aromáticos muito mais ampla em relação à que pode ser evidenciada por uma única levedura.

Os vinhos obtidos com **Fermol Associées**, apresentam notas complexas de frutos e flores e leves notas de frutos vermelhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas ativas (LSA) de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* em associação com *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada, max. 38°C por 20-30 minutos.

Recomenda-se a adição na água de reativação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 com a levedura. Testes realizados demonstram que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se conservar a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g embalados a vácuo, em caixas com 10 kg.

