



FERMOL[®] Super 16

Levedura polivalente indicada para vinhos tintos estruturados e doces (passito)



→ 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 manoproteínas. Todas as leveduras préselecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidade extremamente limitada, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

A levedura é o principal agente da fermentação alcoólica, a fase mais importante de toda a vinificação. Por isso a escolha da levedura deve ser feita com rigor e com base em dados concretos e confiáveis.

A AEB elaborou um bilhete de identidade das leveduras, no qual estão reunidas a maior parte das características e propriedades das estirpes disponíveis, comparando-as entre si. O enólogo pode então escolher com precisão a levedura mais adequada para o seu vinho e para a tecnologia que tem disponível, tomando por base os seguintes elementos:

- características organolépticas: influência sobre as notas aromáticas e sobre a estrutura;
- características morfológicas: tendência para produzir espuma, modo de crescimento, aspecto da borra, adsorção da cor;
- características fermentativas: capacidade de produzir álcool, tempo de latência, conversão alcoólica, rendimento açúcar/álcool, sensibilidade ao SO₂.

As informações contidas no bilhete de identidade das leveduras foram extraídas de estudos de fermentações em mostos, naturais e sintéticos, com diferentes níveis de APA. Também foram avaliadas a velocidade máxima, a velocidade média, a regularidade da fermentação, a três diferentes temperaturas. Fermol Super 16 é capaz de atingir elevadas graduções alcoólicas e origina vinhos ricos em aromas que lembram a fruta madura. Por demonstrar uma elevada atividade fermentativa mesmo em condições extremamente difíceis (34°C e 17% vol.), é ideal para obter vinhos tintos estruturados e com baixa acidez volátil, mesmo sem controlar a temperatura. Dá ótimos resultados na fermentação de mostos ricos em açúcares como aqueles obtidos de uvas passas ou sobremaduras.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.





FERMOL[®] Super 16

→ MODO DE APLICAR

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

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes com 500 g em cartões com 10 kg.

