



# FERMOL Arôme Plus

Levedura para vinhos brancos, varietais e aromáticos.



## → 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 mano 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 Arôme Plus** produz vinhos com aromas muito intensos nos quais as notas varietais da uva se fundem harmoniosamente com os aromas fermentativos produzidos pela levedura.

**Fermol Arôme Plus** acentua as notas florais e origina vinhos com um sabor elegante, sustentado por uma boa acidez. Apresenta um carácter POF negativo, portanto não produz fenóis voláteis que quando estão presentes em concentrações elevadas, conferem aos vinhos notas olfativas desagradáveis que recordam a tinta. Esta levedura é também caracterizada por uma ótima resistência à graduação alcoólica e dióxido de enxofre e é capaz de iniciar a fermentação mesmo a baixas temperaturas.

**Fermol Arôme Plus** desenvolve marcadas notas aromáticas florais, de frutas tropicais e delicadas notas cítricas, de flores brancas e frutas de verão.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## → DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada, máx. 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

Conservar a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes a vácuo de 500 g em caixas contendo 20 unidades.

