FERMOL Blanc

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 ampla 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 sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. 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 Blanc é uma levedura que se desenvolve muito bem mesmo a baixas temperaturas. A sua característica distintiva é a ausência de produção de H_2S, exceto em casos de extrema deficiência nutricional; por isso, é particularmente adequada quando se considera apropriado o amadurecimento do vinho sobre as borras da fermentação. Produz vinhos com um excelente corpo e um bouquet muito complexo que, dependendo da casta, desenvolve notas pronunciadas de frutos brancos, frutos tropicais e delicados aromas cítricos e florais.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces* cerevisia r.f. *bayanus* (número de células vivas $>10^{10}$ UFC/g).
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

DOSES RECOMENDADAS

De 10-30 g/ 100 kg de massa ou por hectolitro de mosto.

MODO DE APLICAR

Reidratar em cerca de 10 partes de água morna açucarada, máximo 38ºC, 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. Ensaios 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 a sua conservação a temperaturas inferiores a 20ºC
Pacotes com 500 g em caixas com 10 kg.

Referência: FERMOL_BLANC_TDS_PT_1190624_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com