



FERMOL® Chardonnay

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 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® Chardonnay exalta as notas de fruta madura e de frutas exóticas. Graças à elevada produção de manoproteínas permite obter vinhos com um paladar encorpado e harmonioso. A sua acentuada criofilia torna-a particularmente indicada para a produção de vinhos brancos de qualidade, obtidos através de maceração a frio ou envelhecidos em barricas. A intensidade aromática, já elevada durante a fermentação, aumenta notavelmente no decorrer do afinamento.

Os vinhos fermentados com **Fermol® Chardonnay** desenvolvem notas frutadas intensas e notas florais mais suaves.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSES RECOMENDADAS

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

→ 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 produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 do peso da levedura. Ensaio realizado demonstraram que, com produtos da linha Fermoplus Energy Glu 3.0, o número de células aumenta em cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Levedura seca activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Depositada na Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA de Paris Grignon, França sob a referência PB2585.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

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

