



FERMOL[®] Iper R

Levedura para vinhos brancos, varietais e aromáticos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Iper R é uma levedura nascida para satisfazer as exigências das mais modernas tecnologias de produção dos vinhos brancos e rosés. É uma estirpe indicada para libertar e transformar os precursores aromáticos sulfurados presentes nas uvas e preservados principalmente com hiper-redução, técnica de vinificação que se está a impôr cada vez mais devido à capacidade de intensificar o aroma do vinho. O quadro aromático dos vinhos fermentados com **Fermol Iper R** é complexo e rico em nuances florais e de frutas tropicais, nas quais são evidenciadas as notas aromáticas que lembram o maracujá, o ananás, a toranja, a salvia e os rebentos de buxo. Todas estas sensações são devidas à presença de moléculas que a estirpe IPER R liberta da uva em quantidades abundantes: 4-mercapto-4metil-pentanona, 3-mercaptohexanol, 3-mercaptohexilacetato.

Fermol Iper R desenvolve-se rapidamente mesmo a baixas temperaturas de fermentação, tomando facilmente o domínio sobre a microflora indígena que é constituída essencialmente por leveduras apiculadas. Esta característica torna a estirpe IPER R ideal para a fermentação dos mostos obtidos por maceração pré-fermentativa a frio, onde a presença da microflora indesejada é superior à média.

Fermol Iper R proporciona excelentes resultados durante a conservação sur lies dado que forma sedimentações pulverulentas, facilmente suspendíveis, que não se agarram ao fundo dos depósitos e não originam odores anómalos. Por ser uma estirpe que se desenvolve rapidamente **Fermol Iper R** proporciona os melhores resultados a temperaturas de fermentação inferiores a 22°C suportando, sem dificuldade, os 15 graus alcoólicos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis >10¹⁰ UFC/g). Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

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

Aconselha-se a adição em água de reativação de Fermoplus Energy GLU 3.0, na relação 1:4 com a levedura. Testes feitos demonstram que com Fermoplus Energy GLU 3.0 o número de células aumenta em aproximadamente 30% com o tempo de 6 horas após a reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg.

