



FERMOL Sauvignon

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 Sauvignon evidencia as notas dos compostos aromáticos sulfurados (4-mercapto pentanona) exaltando os aromas que lembram ervas aromáticas, as flores brancas e a urtiga. Uma vez que permite obter vinhos com uma notável intensidade olfativa é indicada tanto para o Sauvignon como para conferir complexidade ao Tocai, Verdelho, Garganega e em geral aos vinhos brancos obtidos de uvas com bom grau de maturação, ricos em precursores aromáticos.

Nos vinhos fermentados com **Fermol Sauvignon**, destaca-se uma ampla gama de aromas, como flores brancas, ervas aromáticas e especiarias.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis $>10^{10}$ UFC/g).
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

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

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos.
Recomenda-se a adição na água de reidratação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 25% do peso da 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 EMBALAGEM

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

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

