FERMOL® Fleur

Levedura para vinhos brancos varietais e aromáticos e rosés

GMO FREE

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Fleur é uma estirpe de levedura nascida por hibridação, selecionada pelo Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV, Nantes), a partir de um estudo que deu origem a três novas estirpes de leveduras. A utilização desta estirpe é ideal para todas as vinificações onde são procuradas notas aromáticas bem distintas, perfis marcados ao gosto e ao olfato, vinhos que atendam às necessidades de um mercado exigente em aromas bem definidos.
As castas onde encontra grande interesse são: Viognier, Grechetto, Fiano, Greco, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Branco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Grenage Branco, Antão Vaz, Alvarinho, Arinto, Loureiro, Trajadura e outras castas.
Encontra grande utilização na elaboração de vinhos rosés modernos onde é pretendido obter um bouquet bastante pronunciado e intenso.
Para exprimir completamente as suas particularidades, a temperatura ideal de fermentação situa-se entre 13 e 16ºC, e uma correta nutrição aminoacídica aumenta a produção de ésteres e acetatos.
Em determinadas castas, o perfil aromático desta levedura está ligado à presença de precursores específicos, como a cisteína e o glutatião, que exaltam os aromas produzidos por esta levedura.
Apresenta baixo poder de degradação do ácido málico (<10%) e por isso permite preservar a frescura natural da casta de origem. É, portanto, indicada para as fermentações de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um importante valor de diferenciação.
As exigências nutricionais desta estirpe são médias.

O bouquet que se desenvolve durante a fermentação com **Fermol Fleur** lembra flores brancas, com notas balsâmicas e mentoladas, bem percetíveis na via retronasal.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

Referência: FERMOL_FLEUR_TDS_PT_0070526_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

FERMOL® Fleur

MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna (máx. 38ºC), açucarada, durante 20-30 minutos. Recomenda-se a adição, na água de reativação, de produtos da linha Fermoplus Energy, na proporção de 1:4 do peso da levedura. Ensaios realizados demonstraram que, com produtos da linha Fermoplus Energy, o número de células aumenta em cerca de 30% após 6 horas da reativação.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original fechada, protegido da luz, num local seco e isento de odores. De preferência, conservar a uma temperatura inferior a <20°C. Não congelar. Utilizar, de preferência, até à data indicada na embalagem. Depois de aberta conservar em frigorífico, manipular com cuidado e proteger de contaminações.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

Referência: FERMOL_FLEUR_TDS_PT_0070526_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