



FERMOL® Charmat

Levedura para vinhos espumantes, frisantes e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de rigorosas seleções, realizadas também em colaboração com prestigiados institutos de investigação. A ampla gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de realçar os precursores presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras selecionadas possuem características tecnológicas elevadas e produzem em quantidades extremamente limitadas compostos que podem interferir na qualidade do vinho.

Fermol Charmat possui uma velocidade de fermentação excepcionalmente elevada e não cobre o aroma varietal. As escassas necessidades nutricionais, o elevado poder alcoólico e a acentuada crioquia tornam o **Fermol Charmat** particularmente adequado para a segunda fermentação em autoclave ou em garrafa. Excelentes resultados foram obtidos também no tratamento de paragens de fermentação.

O **Fermol Charmat** acentua particularmente as notas frutadas e cítricas nos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (número de células viáveis $>10^{10}$ UFC/g).
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 morna açucarada, máx. 38°C durante 20-30 min. 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 realizados 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.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

