



# FERMOL MPF

Levedura para vinhos tintos jovens, novos e rosés



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são o resultado de seleções rigorosas, realizadas também em colaboração com institutos de investigação de prestígio. 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, e de sintetizar glicerina, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidades extremamente limitadas, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

Associação de leveduras com uma breve fase de latência a baixas temperaturas e com elevado poder alcoólico, ideal para as modernas tecnologias de vinificação destinadas a obter vinhos com cores intensas e vivas e com um perfil aromático frutado. Pode ser, sem dúvida, utilizado sempre que se pretenda obter vinhos frescos e frutados. Ideal para vinificações de tintos realizadas a baixas temperaturas, inferiores a 16 °C.

O **Fermol MPF** realça os aromas primários da uva, em particular os aromas de morango, frutos silvestres frescos como amora e framboesa e notas de casca de citrinos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## → DOSES RECOMENDADAS

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

## → MODO DE APLICAR

Reidratação em 10 partes de água morna açucarada, máx. 38°C, durante pelo menos 20-30 minutos.

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Estirpes selecionadas pelo Laboratório Microbiológico da AEB SPA, em Brescia (Itália). *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae* em associação com *Saccharomyces cerevisiae r.f. uvarum*.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

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

