



FERMOL Red Fruit

Levedura híbrida ideal para fermentações e refermentações dos vinhos tintos e rosés.



→ 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 Red Fruit é uma levedura moderna, obtida da hibridação de duas estirpes: Fermol Iper R e Fermol PB 2033. Encontra aplicação nos vinhos tintos onde se procura exaltar as notas aromáticas como mirtilo, groselha e framboesa.

Graças à sua escassa necessidade de nutrição é ideal para mostos pobres em nutrientes e os vinhos obtidos são abertos e sem indícios de reduzido, no entanto, uma correta nutrição é indispensável para aumentar as notas aromáticas.

Fermol Red Fruit foi selecionado por meio de uma estratégia de hibridação que permitiu obter uma *Saccharomyces Cerevisiae* de desempenho particularmente elevado em condições do meio fortemente estressantes.

Fermol Red Fruit caracteriza-se por um alto vigor fermentativo que se mantém mesmo em condições de estresse como em mostos com teores de açúcar elevados.

Pode ser utilizado também na fermentação de mostos desulfitados, os quais são particularmente difíceis de refermentar dado que os elevados teores de sulfuroso levam à degradação dos compostos azotados e vitamínicos naturalmente presentes.

É particularmente indicado para a fermentação de vinhos frisantes, como Lambrusco e vinhos vivazes, onde exalta as características aromáticas da casta, privilegiando a formação de aromas florais e frutados elegantes.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSES RECOMENDADAS

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





FERMOL Red Fruit

→ 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.

→ INFORMAÇÃO ADICIONAL

Estirpe selecionada e controlada pela Universidade de Modena e Reggio Emilia. Referência PB 2018.
Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

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

