



FERMOL Clarifiant

Leveduras específicas para fermentação autoclarificante e para vinificação de vinhos tintos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Clarifiant é uma novíssima estirpe de leveduras, de aplicação universal, em cujo património genético foi individualizada (por selecção) a capacidade peculiar de produzir durante a fermentação, um conjunto de enzimas pectolíticas de grande interesse tecnológico: poligalacturonases, pectinaliases e pectinametilesterases.

Provoca uma diminuição da viscosidade (graças à degradação da fracção pectídica), um aumento da velocidade de sedimentação das partículas em suspensão e das leveduras e um aumento da actividade de maceração.

Fermol Clarifiant substitui assim, vantajosa e totalmente a adição exógena de preparados de enzimas pectolíticas, permitindo a fermentação e clarificação naturais dos vinhos obtidos. É particularmente recomendada para a primeira fase da fermentação, para a refermentação de vinhos espumantes e para vinhos ricos em pectinas. A actividade pectolítica máxima é atingida nos primeiros 4-5 dias de fermentação. **Fermol Clarifiant** pode também ser aplicada na vinificação de vinhos tintos, já que a actividade pectolítica favorece a dissolução das antocianinas, levando à obtenção de vinhos mais macios e com uma cor mais intensa e mais viva, em menos tempo.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras seleccionadas secas activas. Estirpe seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos casos normais: 10-20 g por hL de mosto ou por 100 Kg de massa.

Nos casos de vinificações sem SO₂, ou de uvas passas ou sobre maduras: 30-50 g por hL de mosto ou por 100 Kg de massa.

→ MODO DE APLICAR

Rehidratar as leveduras secas activas, em aproximadamente 10 partes de água tépida açucarada, eventualmente com mosto concentrado rectificado e esterilizado (max. 35°C), durante pelo menos 20-30 minutos. Introduzir de seguida, a dose de leveduras rehidratadas e em fase avançada de multiplicação na massa ou no mosto defecado ou clarificado, homogeneizando adequadamente.





FERMOL Clarifiant

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

O produto está acondicionado em pacotes de 500 g, em cartões contendo 10 kg. Para longos períodos de armazenamento, conservar o produto, de preferência, à temperatura de 5-7°C. Uma vez aberta a embalagem, o produto deve ser consumido o mais breve possível.

Pacotes de 500 g, embalados à vácuo, em cartões com 10 kg.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Características

- Levedura neutra ao factor Killer.
- Período de latência: 6 horas. Rápido início de fermentação mesmo em condições limite, com prevalência sobre a flora levuriana indígena.
- Produção insignificante de espuma.
- Possui características criófilas ótimas.
- Não produz ácido sulfídrico.
- Poder alcoolagénico: 15,5% vol. e excepcional resistência ao álcool.
- Rendimento açúcar/álcool = 16,8 g de açúcar por litro para produzir 1% de álcool em vol.
- Resistência óptima ao SO₂.
- Bactérias lácticas < 1x10⁵/g
- Não contém germes patogénicos inquinantes nem as suas toxinas, Coliformes, Streptococcus fecais, nem Clostridium sulfito redutores.
- Produzido conforme os requisitos estabelecidos nos Regulamentos CE.

