



FERMOL® Grand Rouge

Levedura para vinhos tintos estruturados ou a envelhecer.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Um dos principais objectivos que se impõe nas vinificações em tinto é o de obter o domínio da levedura inoculada sobre a flora indígena. Fermol Grand Rouge foi isolado pelo Instituto de Investigação Enológica de Navarra (Espanha) e seleccionado pelo Departamento de Ciências Agrárias da Universidade de Modena e Reggio Emilia (Itália). Na selecção foram comparadas 82 estirpes de leveduras tendo sido analisadas as suas performances e principalmente a capacidade de domínio sobre as concorrentes mantendo inalteradas as suas características de óptimas fermentadoras. Fermol Grand Rouge é a primeira levedura seleccionada que teve verificada a capacidade de predominar em relação às estirpes indígenas. **Fermol® Grand Rouge** tem excelentes características tecnológicas: curta fase de latência, escassas exigências nutritivas, óptima resistência ao grau alcoólico e às elevadas temperaturas. Quando é preciso reduzir a microflora indígena, normalmente aplicam-se elevadas doses de SO₂, que porém incidem negativamente sobre a estabilidade da cor. Aplicando **Fermol® Grand Rouge** é possível, também com mostos inquinados, fermentar com quantidades de SO₂ reduzidas e obter vinhos com valores de acidez volátil baixos. **Fermol® Grand Rouge** permite obter vinhos com boa estrutura tânica, aromas extremamente limpos nos quais são bem perceptíveis as notas varietais. Fermol Grand Rouge é multiplicado em mosto de uva concentrado, que consente exaltar ao máximo todas as suas peculiaridades fermentativas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

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

→ MODO DE APLICAR

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

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacote com 500 g em caixas com 10 kg.

