



FERMOL® Red Bouquet

Levedura para vinhos rosés e tintos jovens, aromáticos e varietais, ideal em todas as vinificações onde são pretendidas notas aromáticas muito pronunciadas e intensas.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Red Bouquet é uma estirpe de levedura, selecionada pelo Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV Nantes) na sequência um estudo específico. A utilização desta estirpe é ideal em todas as vinificações onde são procuradas notas aromáticas bem distintas, perfis marcados ao olfato e ao paladar, vinhos para dar resposta às necessidades de um mercado atento aos bouquets bem definidos.

As castas onde encontra grande interesse são aquelas em que se pretende realçar as notas frutadas, tiólicas e as sensações aromáticas, mantendo a frescura. Tem também grande interesse na elaboração de vinhos rosés modernos onde é pretendido manter um bouquet muito pronunciado e intenso.

A temperatura de fermentação ideal para expressar plenamente as suas peculiaridades é entre os 15-18°C para a vinificação em rosado e entre 24-27°C para os tintos jovens. Com uma correta nutrição aminoacídica aumenta-se a produção de ésteres e acetatos.

Em certas castas, o perfil aromático desta levedura está relacionado com a presença de precursores específicos como a cisteína e o glutatião que exaltam os aromas produzidos por esta estirpe.

Fermol Red Bouquet é detentor do gene IRC7 que codifica a β -liase, responsável pela liberação dos tióis varietais. Tem um baixo consumo de ácido málico (<8%) e por isso permite conservar a frescura natural da casta de origem. Por esta razão, é indicado para fermentar mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um importante valor discriminador. As exigências nutricionais desta estirpe são médias.

O bouquet produzido pela fermentação com **Fermol Red Bouquet** é atribuível a notas florais delicadas, a pequenos frutos vermelhos como cereja preta, amora e ameixas pretas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células vivas >10¹⁰ UFC/g).
Contém monoesterato de sorbitano (E491).

POF: negativo

Fenótipo: Killer

Consumo de ácido málico: baixo

Resistência ao cobre: resistência média, até 20ppm de Cu²⁺

Necessidades nutricionais: médias

Libertação de tióis: alto, possuidor do gene IRC7^{LT}/IRC7

Tolerância ao álcool: <15,5%

Produção de H₂S: baixa

Produção de ácido acético: baixa

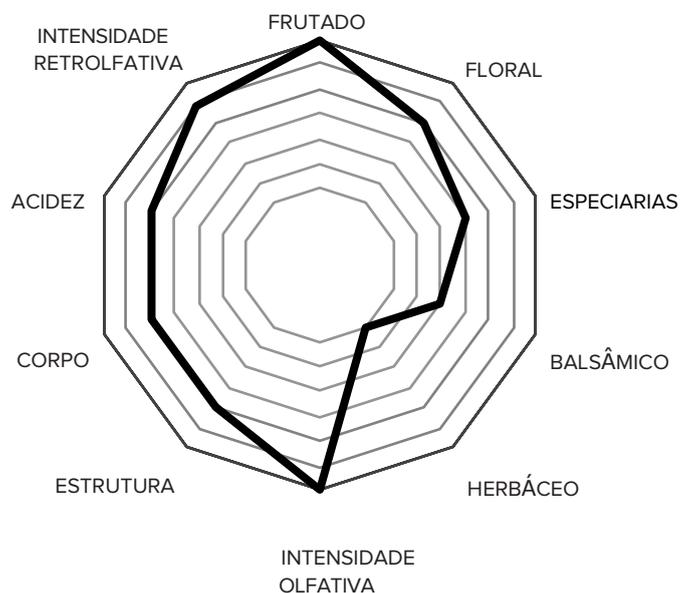
Produção de glicerol*: alta

*estritamente ligado à temperatura de fermentação e à quantidade de açúcar.





FERMOL® Red Bouquet



→ DOSES A USAR

10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna (máx. 38°C), açucarada, durante 20-30 minutos. Recomendada a adição de Fermoplus Energy Glu 3.0, na água de reativação, na proporção de 1:4 do peso da levedura.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

