



FERMOL® Esperide

Levure pour la révélation aromatique des vins blancs et rosés.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOL® Esperide est une souche de levure issue de l'hybridation, combinant les caractéristiques intéressantes de deux souches présélectionnées qui mettent en valeur la typicité et l'intensité aromatique des vins.

Elle favorise la production d'arômes fermentaires et la révélation des thiols variétaux, plus particulièrement le 3-mercaptophexan-1-ol (3-MH), caractéristique des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux.

En condition de fermentation à basses températures (12-16°C), la teneur en esters et acétates confère une aromatique plus amylique.

FERMOL® Esperide convient parfaitement aux vins rosés et aux cépages blancs tels que le Chardonnay, le Colombard, le Melon, le Riesling ou le Sauvignon. Elle permet l'élaboration de vins gourmands, expressifs et originaux.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche hybride : *Saccharomyces Cerevisiae* (Phénotype Killer, nombre de cellules viables > 10¹⁰ UFC/g).
 - Humidité < 8%. Tolérance à l'alcool : 14,5% vol.
 - Température optimale de fermentation : 15 à 20°C. Souche sensible au SO₂.
- Contient du monostéarate de sorbitane (E491).
Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

Moûts de blancs ou de rosés de pressurage direct : 10 à 25 g/hL selon le niveau de débourbage.
Rosés de macération : 15 à 20 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

- Réhydrater 500g de levures dans 5L d'eau à 38°C.
- Maintenir pendant 30 minutes puis doubler avec du moût ou un mélange eau (4,5L) et sucre (1Kg).
- Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.

Conseil : pour augmenter la viabilité, associer à 10g/hL de **FERMOPLUS® Energy Glu** à la réhydratation

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Paquet de 500 g.

