



# FERMOL® Chardonnay

Levure pour vins de cépages blancs et aromatiques.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures proposées par **AEB** sont issues de sélections rigoureuses réalisées en collaboration avec de prestigieux Instituts de Recherche. La large gamme disponible se caractérise par sa capacité à libérer les précurseurs aromatiques, à produire des esters et des acétates fermentaires en quantités et proportions variables, à synthétiser du glycérol et à libérer des mannoprotéines. Toutes les souches de levures sélectionnées produisent des quantités extrêmement limitées de composés susceptibles d'interférer négativement avec la qualité du vin.

La levure **FERMOL® Chardonnay** rehausse les notes de fruits mûrs et exotiques et, grâce à sa forte production de mannoprotéines, permet d'obtenir des vins amples et harmonieux.

Grâce à son caractère cryophile, **FERMOL® Chardonnay** est particulièrement adaptée à l'élaboration de vins blancs recherchés, qu'ils soient obtenus par macération à froid ou élevés en barriques. L'intensité aromatique, déjà élevée lors de la fermentation, augmente sensiblement lors de l'élevage des vins.

Les vins fermentés avec **FERMOL® Chardonnay** développent des notes fruitées intenses et des notes florales plus subtiles.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae*, contient du monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Levure seches actives (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* ph.v. *cerevisiae*. Déposée à la Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA of Paris Grignon, France sous la référence of PB2585.

## → DOSES D'EMPLOI

- 10-30 g/100 kg de raisins foulés ou par hL de moût.

## → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau additionnée de sucre, à max. 38 °C pendant au moins 20 à 30 minutes. Il est suggéré d'ajouter **FERMOPLUS® Energy Glu** à l'eau de réactivation dans un rapport de 1:4 de la levure. Les essais effectués montrent que l'ajout de **FERMOPLUS® Energy Glu** augmente le nombre de cellules vivantes d'environ 30 % 6 heures après la réactivation. Le process peut être simplifié grâce à l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu 4.0**, qui permet de réhydrater la levure à température ambiante.

## → 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 et à une température < 20°C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Paquet de 500g.

