



# FERMOL Varietal Ester

Estirpe selecionada para brancos e rosés aromáticos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermol Varietal Ester** é a estirpe ideal quando se deseja aumentar o património aromático. O pool enzimático do **Fermol Varietal Ester** permite a libertação dos diferentes ésteres. Os compostos que maioritariamente se encontram presentes nos vinhos fermentados com **Fermol Varietal Ester**, são o octanoato de etila (aroma frutado), o butanoato de etil-3-metila (morango ou frutas vermelhas) e o acetato de isoamila (banana). Os ésteres atribuíveis às notas de alperce e pêsego são frequentemente libertados quando a estirpe é vinificada a 15 e 16°C.

Estirpe resistente a 15,0% de álcool e a baixas temperaturas é o resultado da seleção natural nestas condições de vinificação. A seleção foi realizada na Sicília. A seleção, numa região decididamente quente, permitiu identificar esta estirpe por produzir aromas muito simples, mas bem marcados que aumentam a frescura e fragrância dos vinhos.

**Fermol Varietal Ester** possui atividade  $\beta$ -glucosidásica, o que permite revelar os terpenos presentes em algumas variedades mesmo quando presentes em pequenas quantidades.

**Fermol Varietal Ester** não apresenta necessidades nutricionais elevadas e, ao mesmo tempo, produz baixos valores de H<sub>2</sub>S, tornando-a ideal para vinificação em grandes capacidades, onde devido a necessidades económicas e também estruturais as adições de nutrientes nem sempre são pontuais e de fácil realização.

As castas mais indicadas nas quais as características desta levedura são plenamente apreciadas são: Chardonnay, Trebbiano, Cortese, Uniblanco, Colombard, Falanghine, Insolia, Bacus, Garganega, Verdejo etc.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células revivificáveis >10<sup>10</sup> UFC/g).  
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

Temperatura ótima: 16°C

**POF:** negativo

**Fenótipo:** Killer

**Degradação do ácido málico:** média

**Resistência ao cobre:** média-baixa resistência até 20 ppm de Cu<sup>2+</sup>

**Exigência nutricional:** média

**Tolerância ao álcool:** <15.5%

**Produção de H<sub>2</sub>S:** baixa

**Produção de ácido acético:** baixa

**Produção de glicerol\*:** média

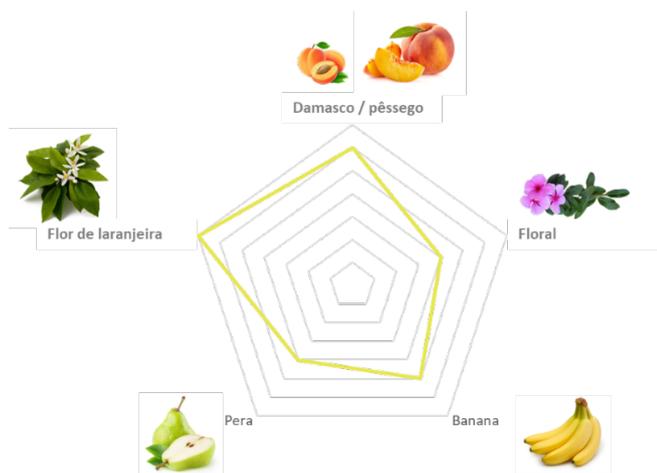
*\*Estritamente ligada à temperatura de fermentação e a quantidade de açúcar presentes.*

*Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.  
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica*





# FERMOL Varietal Ester



## → DOSE A APLICAR

Da 10 a 30 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada, max. 38°C por 20-30 minutos. Recomenda-se a adição na água de reativação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 com a levedura. Ensaio realizados demonstraram que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta em 30% após 6 horas da reidratação.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se conservar a uma temperatura inferior a 20°C.

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

