



FERMOL[®] C6+

Levedura para vinhos tintos varietais para vinificações complexas com grau alcoólico elevado



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB Group são fruto de rigorosas seleções, efetuadas também em colaboração com prestigiadas instituições de investigação.

A ampla gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de evidenciar os precursores presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de esteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras escolhidas possuem elevadas características tecnológicas e produzem em quantidade extremamente limitada determinados compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

FERMOL C6+ é uma estirpe adequada às variedades de uvas tintas de zonas quentes e secas, onde as mesmas têm uma graduação alcoólica potencialmente elevadas. Muitas vezes, a falta de grandes quantidades de água leva a desequilíbrios no bago, que criam concentrações de microelementos que não favorecem o processo regular da fermentação, APA muito baixo e desequilíbrios no quadro ácido, tudo isto combinado com quantidades muito elevadas de açúcar.

FERMOL C6+ foi criado para fermentar este tipo de uvas, garantindo o perfeito andamento da fermentação alcoólica, tudo aliado a uma baixíssima acidez volátil.

Uma outra característica do **FERMOL C6+** é a perfeita finalização da fermentação alcoólica, sobretudo quando se superam os 15-16% de álcool. É nesta fase que muitas estirpes apresentam metabolismos não adequados a este tipo de fermentações, abrandando-as consideravelmente, complicando sobretudo a fase final.

Entre as características genéticas da estirpe encontramos uma ótima tolerância às temperaturas elevadas de fermentação, superiores a 30°C, onde muitas vezes as leveduras, mesmo dotadas de um bom metabolismo, tendem a ser intoxicadas pelo álcool, provocando paragens de fermentação com todos os problemas que daí ocorrem.

Um subproduto interessante do metabolismo do **FERMOL C6+** é a elevadíssima produção de glicerol. Em alguns ensaios foram alcançados teores de glicerol de 11 g/L, obviamente em vinhos de graduação alcoólica superior a 15%.

Numerosos ensaios demonstraram como os vinhos obtidos do **FERMOL C6+** têm uma acidez volátil baixa, vinhos com graduações superiores a 15% de álcool têm uma média de acidez à volta dos 0,20 g/L.

Graças à sua ação sobre o ácido málico e à boa capacidade de sintetizar glicerol, **FERMOL C6+** produz vinhos macios e volumosos na boca. É desmalicante e muito varietal. Enfim, os vinhos obtidos com esta estirpe não são iguais, diferenciam-se muito.





FERMOL® C6+

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

POF: neutro

Fenótipo: Killer

Degradação do ácido málico: alta

Resistência ao cobre: alta resistência até 20 ppm de Cu²⁺

Exigência nutricional: média

Tolerância ao álcool: <16.5%

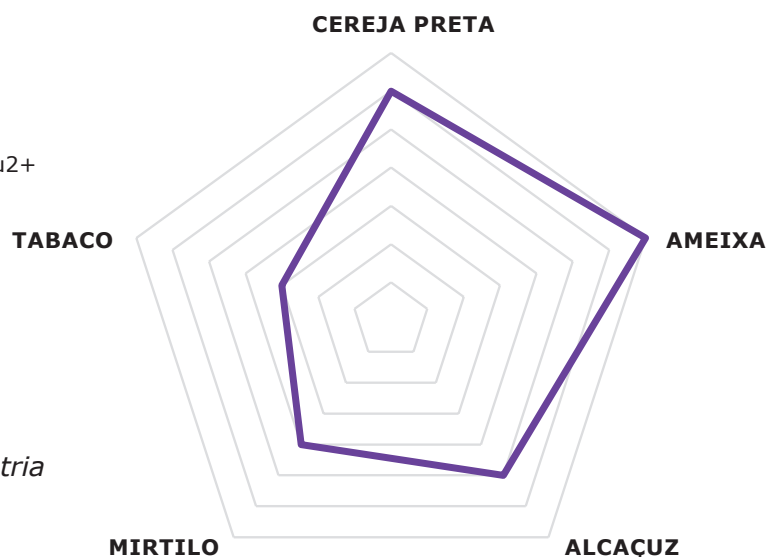
Produção de H₂S: baixa

Produção de ácido acético: baixa

Produção de glicerol*: alta

**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.*



→ DOSE A APLICAR

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, max. 38 °C por 20-30 minutos. Recomendamos a adição na água de reativação dos produtos da linha **FERMOPLUS Energy**, na dose de 1:4 com a levedura.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg.

