



# FERMOL Varietal Ester

Cepa seleccionada para blancos y rosados aromáticos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermol Varietal Ester** es la cepa ideal cuando se desea aumentar el patrimonio aromático. El pool enzimático de **Fermol Varietal Ester** permite la liberación de diferentes ésteres. Los compuestos que encontramos mayormente presentes en los vinos fermentados con **Fermol Varietal Ester** son etil octanoato (aroma frutal), etil-3-metil butanoato (fresa o frutos rojos) e isoamilo acetato (banana).

Los ésteres relacionados con notas de albaricoque y durazno se liberan a menudo cuando la cepa se vinifica a 15 y 16°C. Cepa resistente a 15,0 % de alcohol y a bajas temperaturas, es el fruto de una selección natural en estas condiciones de vinificación. La selección se llevó a cabo en Sicilia. La selección, en una región decididamente cálida, permitió identificar esta cepa ya que producía aromas muy simples, pero bien marcados, que aumentan la frescura y la fragancia de los vinos.

Fermol Varietal Ester posee actividad  $\beta$ -glucosidasa, que permite revelar los terpenos presentes en algunas variedades incluso cuando están presentes en pequeñas cantidades.

**Fermol Varietal Ester** tiene bajas exigencias nutricionales y, produce al mismo tiempo valores bajos de sulfuro de hidrógeno, esto lo convierte en la cepa ideal para vinificaciones en grandes tanques, donde por razones económicas y también estructurales las adiciones de nutrientes no siempre son tan puntuales y de fácil realización.

Las cepas mejor valoradas en las que se aprecian plenamente las características de esta levadura son: Chardonnay, Trebbiano, Cortese, Uniblanco, Colombard, Falanghine, Insolia, Bacus, Garganega, Verdejo etc.

*Temperatura óptima: 16°C*

**POF:** negativo

**Fenotipo:** Killer

**Poder desadificante:** medio

**Resistencia al cobre:** media-baja, resistencia hasta los 20ppm de Cu<sup>2+</sup>

**Exigencias nutricionales:** media

**Tolerancia al alcohol:** <15.5%

**Producción de sulfuro de hidrógeno:** baja

**Producción de ácido acético:** baja

**Producción de glicerol\*:** media

*\*estrictamente ligada a la temperatura de fermentación y a la cantidad de azúcares*

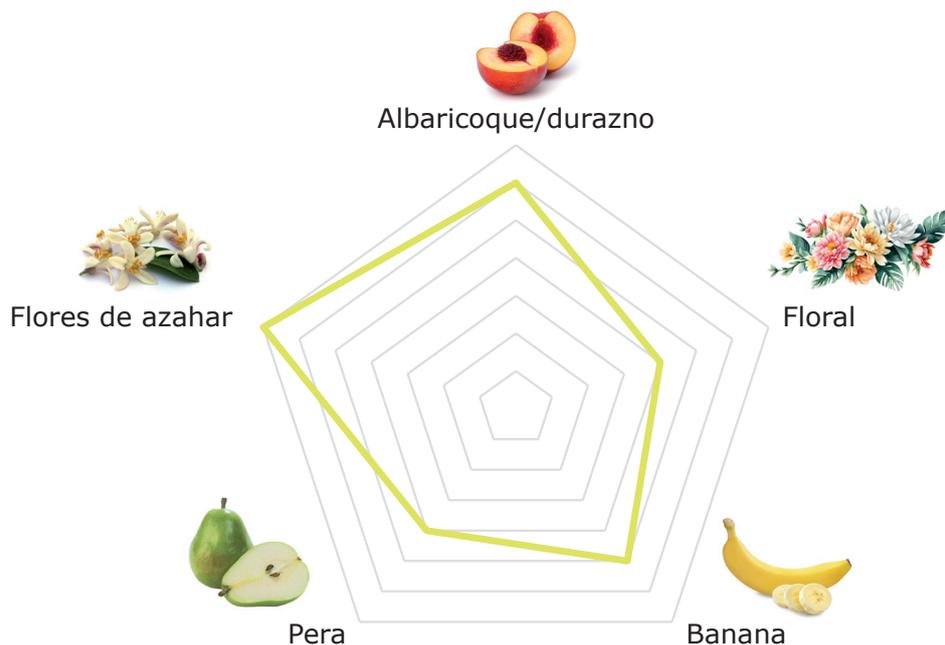
## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células revivificables >10<sup>10</sup> UFC/g). Contiene monostearato de sorbitano (E491).





## FERMOL Varietal Ester



### → DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL.

### → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azucarada, máx. 38°C durante 20-30 minutos. Se recomienda la adición en agua de reactivación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en una proporción de 1:4 con la levadura. Pruebas realizadas demuestran que con Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta aproximadamente un 30% a las 6 horas de la reactivación.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se recomienda conservar a una temperatura inferior a 20°C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 10 kg.

