



FERMOL[®] Amyl

Blend de leveduras ideal para o desenvolvimento de tióis e ésteres.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são o resultado de rigorosas seleções, realizadas em colaboração com prestigiados institutos de investigação. O resultado de um estudo recente é o blend de leveduras **FERMOL Amyl** que, graças à presença do gene IRC7LT, permite a melhor expressão dos tióis varietais.

O blend de leveduras selecionada permite também realçar os precursores aromáticos presentes nas uvas através da libertação de ésteres de acetato.

FERMOL Amyl é uma preparação multi-estirpes para fermentações regulares e completas. Esta levedura faz parte de uma nova fronteira na fermentação alcoólica dos vinhos: a inoculação simultânea de diferentes estirpes de leveduras. Esta é uma técnica muito difundida que permite a combinação de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, que aumentam a complexidade do vinho graças à presença de diferentes patrimônios enzimáticos.

FERMOL Amyl é de grande interesse em variedades nas quais se pretende realçar as notas frutadas, tiólicas e as sensações aromáticas, mantendo a frescura. **FERMOL Amyl** tem um baixo poder desmalticante (<8%), permitindo assim preservar a frescura natural da casta de origem. É, portanto, adequado para fermentações de mostos provenientes de zonas quentes ou onde a acidez é um valor discriminante importante. As exigências nutricionais das estirpes **FERMOL Amyl** são médias.

Os vinhos elaborados com esta levedura apresentam notas complexas de frutos vermelhos, notas amiladas e notas frutadas de goiaba e romã.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seca ativa (LSA), blend de *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*.

→ DOSE A APLICAR

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidrate em 10 partes de água açucarada, no máximo 38°C durante 20-30 minutos. Recomendamos a adição de produtos da gama **FERMOPLUS Energy** à água de reativação, na proporção de 1:4 com a levedura.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

Pacote de 500 g em caixa de 5 kg.

