



FERMOL® Amyl

Mezcla de levaduras ideal para el desarrollo de tioles y ésteres



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las levaduras ofrecidas por AEB son el resultado de rigurosas selecciones, llevadas a cabo en colaboración con prestigiosos institutos de investigación. El resultado de un estudio reciente es la mezcla de levaduras de **FERMOL Amyl**, que, gracias a la presencia del gen IRC7LT, permite la mejor expresión de los tioles varietales.

La mezcla de levaduras seleccionada también permite enfatizar los precursores aromáticos presentes en las uvas, liberando ésteres de acetato.

FERMOL Amyl Es una preparación multicepa para fermentaciones regulares y completas. Esta levadura forma parte de una nueva frontera en la fermentación alcohólica de los vinos: la inoculación simultánea de diferentes cepas de levaduras. Es una técnica muy común que permite combinar levaduras *Saccharomyces cerevisiae*, que aumentan la complejidad del vino gracias a la presencia de diferentes herencias enzimáticas.

FERMOL Amyl encuentra un gran interés en las variedades en las que se desea potenciar las notas afrutadas, tiólicas y las sensaciones aromáticas manteniendo la frescura. **FERMOL Amyl** tiene un bajo poder desmalificante (<8%), por lo que permite conservar la frescura natural de la variedad de uva original. Por lo tanto, es adecuado para fermentaciones de mostos procedentes de zonas cálidas o donde la acidez es un valor discriminatorio importante. Los requerimientos nutricionales de las cepas de **FERMOL Amyl** son medios.

Los vinos obtenidos con esta levadura tienen notas complejas de frutos rojos, toques de amilo, notas frutales de guayaba y granada.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras Secas Activas (LSA), mezcla de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

→ DOSIS DE USO

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua azucarada, máx. 38°C durante 20-30 minutos. Recomendamos añadir productos de la línea FERMOPLUS Energy al agua de reactivación, en una proporción de 1:4 con la levadura.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se recomienda conservar durante largos períodos a una temperatura inferior a 20 °C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de kg 5.

