

# FERMOL® Ennecri

Levadura seleccionada *Saccharomyces spp* para la fermentación de mostos de uva apta para la producción de pisco y orujo sin fermentar.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**FERMOL® ENNECRI** forma parte de un grupo de levaduras aisladas, identificadas y seleccionadas de la región vitivinícola del Valle de Majes, Arequipa, Perú, por el Instituto de Investigación y Desarrollo del Sur y la Universidad Católica de Santa María con el apoyo del programa Innóvate y el grupo AEB. Esta investigación nace de la necesidad de establecer una característica fermentativa ideal para una bebida tan emblemática como el Pisco con levaduras autóctonas. **FERMOL® ENNECRI** se caracteriza por su bajo aporte de ésteres y aldehídos, respetando las características de los cultivares. Los vinos obtenidos con **FERMOL® ENNECRI** nos permiten producir Piscos muy agradables y estructurados en el paladar con muy buena persistencia. Las variedades ideales son: Quebranta, Mollar, Uvina y Negra Criolla. La temperatura ideal para la fermentación del vino base para resaltar sus peculiaridades organolépticas es entre 18 y 22°C; acompañándolo con una correcta nutrición de aminoácidos mediante el uso de la línea Fermoplus®, se incrementa significativamente la producción de ésteres y acetatos.

## APLICACIONES RECOMENDADAS

Esta levadura es muy adecuada para la fermentación de:

- Pisco

## PROPIEDADES DE FERMENTACION

**ESPECIES DE LEVADURA** *Saccharomyces cerevisiae*  
**RANGO DE FERMENTACIÓN** 12 – 24°C / 54 – 75°F (al menos 10°C)  
**ÉSTERES TOTALES** Alto

## INSTRUCCIONES DE REHIDRATACION

Para rehidratar, disperse la levadura seca en agua esterilizada o mosto a 18 – 25 °C / 64 – 77 °F en una proporción de 1:10. Mezcle suavemente y deje actuar durante aproximadamente 20 minutos. Remueva suavemente de nuevo e inocule (añada la levadura) al mosto enfriado en el fermentador.

Asegúrese de que las fluctuaciones de temperatura sean mínimas para evitar el estrés de la levadura.

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto no es un OGM.

Este producto no contiene alérgenos.

Consulte la ficha de seguridad del producto (MSDS)

## CONTACTO

Para más información, envíe un correo electrónico a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) o visite nuestra web [aeb-group.com](http://aeb-group.com). AEB Group es líder en el sector de las levaduras para fermentación, los enzimas, la filtración y las eco-biotecnologías en la industria alimentaria y de bebidas.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Viabilidad de la levadura	> 1 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Otras levaduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Mohos	< 10	cfu/ml*
Bacterias acéticas	< 10 <sup>4</sup>	cfu/ml*
Bacterias lácticas	< 10 <sup>5</sup>	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Salmonella ssp</i>	Ausencia / 25g	ufc/g

\* Inoculación de levadura 100g/hl

*Las levaduras AEB Spirits se prueban con un estándar alto y riguroso y se lanzan al mercado solo cuando se han superado todos los parámetros de calidad, seguridad y confiabilidad.*

## DOSIS Y APLICACION

30 – 60 g/hl de macerado

## CONSERVACIÓN

Almacene en envases sellados al vacío siempre que sea posible, en condiciones secas e inodoras, en un ambiente fresco a 20 °C / 68 °F. Limite la exposición al aire. No congelar. Al abrir el paquete, la levadura debe usarse inmediatamente.

La vida útil es de 36 meses a partir de la fecha de producción.

No utilice la levadura después de la fecha de caducidad que se muestra en el envase.

## CONFECCIÓN

**FERMOL® ENNECRI** está disponible en envases de 500 g netos en cajas de 1 kg.

Se pueden pedir otras confecciones; póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.