

# FERMOL® Moscatel

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**FERMOL® MOSCATEL** es una cepa de levadura aislada y seleccionada 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. La Región del Valle de Majes fue seleccionada por las características de su suelo, que dan origen a vinos base para la producción de Pisco con altos porcentajes de etanol, ésteres y aldehídos favorables. **FERMOL® MOSCATEL** a lo largo del proceso de selección, demostró ser el más adecuado en cuanto a la obtención de un Pisco perfumado, expresivo en notas elegantes y con perfiles notables en aroma y sabor. Las variedades ideales para esta cepa son: Albilla, Torontel, Italia y Moscatel. La temperatura ideal para que la fermentación del vino base exprese plenamente 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.

Réferencia : FERMOL\_MOSCATEL\_TDS\_ES\_0020725\_SPIRITS\_Spain

## 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</i> spp	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 APPLICACION

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® MOSCATEL** 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.



AEB IBÉRICA S.A.U.

Av. Can Campanyà, 13, 08755 • Castellbisbal, BCN (ES)

Tel: +34 937 72 02 51

[aebiberica@aebiberica.es](mailto:aebiberica@aebiberica.es) • [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)