



FERMOL Bayanus Lipari

Levedura para vinhos brancos varietais e aromáticos



→ DESCRIZIONE TECNICA

As leveduras AEB são fruto de rigorosas seleções, efetuadas também com a colaboração de reconhecidos institutos de pesquisa. A ampla gama de leveduras propostas se distingue pela capacidade de ressaltar os precursores presentes nas uvas, produzir quantidade e proporções variáveis de ésteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerina, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras escolhidas possuem elevadas características tecnológicas e produzem em quantidade extremamente limitada compostos que podem interferir na qualidade do vinho.

Fermol Bayanus Lipari permite obter vinhos com tonalidades amarelas pouco carregados, maior corpo e um melhor equilíbrio gustativo, um aroma fresco, com notas frutadas agradáveis, devidas ao acúmulo de etilhexanoato, que evidencia as notas de abacaxi ou morango.

Fermol Bayanus Lipari, mesmo tendo proveniência de climas quentes e ensolarados, garante ótima cinética fermentativa mesmo em vinhos com graduações alcoólicas mais contidas, onde é apreciado pela mínima produção de hidrogênio sulfurado e pela síntese de glicerina.

Nos vinhos fermentados com **Fermol Bayanus Lipari** é acentuada uma rica gama de noas de frutas de verão, frutas vermelhas e tropicais.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura seca ativa (LSA) selecionada *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos.

Aconselha-se a adição em água de reativação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na relação 1:4 com a levedura. Testes feitos demonstram que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta em aproximadamente 30% com o tempo de 6 horas a partir da reativação.





FERMOL Bayanus Lipari

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É possível conservar por 24 meses em temperatura inferior a 30°C, 36 meses em temperatura inferior a 5°C.

Sacos de 500

