



# FERMOL® GC

Levure spécifique dédiée à la valorisation des vins secs aromatiques, respectant les caractéristiques aromatiques originelles du terroir et du cépage, sans goût amylique.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Une des plus performantes pour l'achèvement complet des fermentations et pour sa très faible production d'acidité volatile. Cette levure préserve l'expression aromatique originelle du terroir et du cépage, sans apparition de goûts amyliques. **FERMOL® GC** confère beaucoup d'élégance et de finesse aromatique et le spectre aromatique évolue très positivement au vieillissement.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules revivifiables > 10<sup>10</sup> UFC/g).
- Tolérance à l'alcool : 15 % Vol.
- Humidité : < 5 %.
- Emulsifiant : Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.

## → DOSES D'EMPLOI

- De 10 à 15 g/hL (Moûts blancs).
- De 20 à 30 g/hL (Reprise de fermentation).

## → MODE D'EMPLOI

Réhydrater 500g de levures dans 5 litres d'eau à 38°C, maintenir pendant 30 minutes et doubler avec du moût ou un mélange eau (4.5L) et sucre (1 kg), attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve. Pour augmenter la viabilité, associer 20 g/hL de **FERMOPLUS® Energy Glu** à la réhydratation.  
Précaution d'emploi : éviter les chocs thermiques supérieurs à 10°C lors de l'inoculation.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Paquet de 500g.

