



FERMOL® Cristal

LSA spécifique pour l'élaboration de vins effervescents fins et élégants.
Fermentation primaire et prise de mousse.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermentation alcoolique :

- Fermentation sécurisée avec consommation de tous les sucres
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production d'écume

Prise de mousse :

- Bonne reprise de fermentation
- Bonne résistance à l'alcool
- Apte à la multiplication par pied de cuve

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Souche validée par le CIVC
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g
- Pour la première et seconde fermentation des vins effervescents.
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491)

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : 14,8 % Vol
- Température optimale de fermentation : 13 à 20°C.

Produit conforme au codex œnologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

Fermentation alcoolique : S'utilise entre 10 et 20 g/hl.

Prise de mousse :

- Méthode Traditionnelle : de 5 à 10 g/hl selon protocole de multiplication et d'acclimatation
- Cuve Close : de 5 à 20 g/hl selon le protocole et la méthode d'élaboration

Contactez votre œnologue pour obtenir le protocole adapté.

→ MODE D'EMPLOI

Fermentation alcoolique : Réhydrater dans 10 volumes d'eau tiède sucrée, max. 38°C pendant 20 à 30 minutes. Il est conseillé d'ajouter dans l'eau de réactivation des produits de la gamme **FERMOPLUS® Energy Glu**, dans un ratio de 1:4 avec la levure. Les essais réalisés démontrent qu'avec l'utilisation de produits de la gamme **FERMOPLUS® Energy Glu**, le nombre de cellules augmente d'environ 30%, 6 heures après la réactivation.

Prise de mousse : Contacter votre œnologue pour obtenir le protocole de multiplication et d'acclimatation adapté à votre besoin.





FERMOL® Cristal

Pour l'ajout d'autres produits complémentaires, en cas de condition fermentaire difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc.), de besoins azotés (débouillage serré, carence azotée) ou pour la prise de mousse traditionnelle (manuelle ou automatique), contacter votre œnologue pour obtenir de plus amples renseignements.

→ 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.

