



FERMOL® T.P.CO

Pour l'élaboration des vins rouges de garde, structurés et variétaux.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Issue d'un programme de sélection conduit par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) de Nantes, **FERMOL® T.P.CO** est une souche de levure isolée de fermentations indigènes. Elle allie d'excellentes capacités fermentaires, le respect de la matière première et la révélation du potentiel aromatique du vin.

Favorisant une meilleure extraction des polyphénols totaux, **FERMOL® T.P.CO** donne des vins dont la couleur est plus intense et plus stable. Elle participe à la polymérisation des tanins qui s'avèrent plus enrobés, plus soyeux. Sa capacité d'expression du gène IRC7, codant l'activité de la β -lyase impliquée dans la libération des thiols volatils, vient compléter ses aptitudes pour la valorisation du potentiel aromatique variétal, avec une faible production d' H_2S .

Sa grande capacité d'implantation et sa faible consommation d'azote font d'elle un atout pour la réalisation de fermentations alcooliques sécurisées même à haut degré d'alcool avec une faible production de SO_2 et d'acidité volatile. Elle contribue également à préserver l'acidité naturelle des moûts tout en offrant une excellente résistance aux degrés d'alcool élevés.

FERMOL® T.P.CO est faite pour la vinification des vins rouges audacieux et singuliers, adaptés à l'élevage sous toutes ses formes, y compris sous bois.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Levures sèches actives *Saccharomyces cerevisiae*. Origine Moldavie.
- Cellules revivifiables > 10^{10} UFC/g.
- Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

Caractéristiques fermentaires :

- Cinétique fermentaire franche et régulière
- Tolérance à l'alcool : 16 % Vol.
- Température optimale de fermentation : 18 à 25°C

Caractéristiques techniques :

- Phénotype killer
- Très bonne résistance aux TAV élevés et au SO_2
- Faible production d'acidité volatile et d' H_2S
- Faible consommation d'azote

Caractéristiques organoleptiques :

- Respect du terroir et de la typicité variétale du cépage
- Génotype IRC7/IRC7LT : β -lyase active pour la révélation des thiols

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage oenologique.





FERMOL® T.P.CO

→ DOSES D'EMPLOI

- S'utilise de 10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

- Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude à 38°C et mélanger doucement.
- Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour des conditions fermentaires difficiles : TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc... nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu** (5 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.

Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et ainsi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

→ 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. Utiliser rapidement après ouverture.

- Paquet de 500g.

