



FERMOL Blanc

Levadura seca activa especifica



→ DESCRIPCION TECNICA

Fermol Blanc es una levadura seleccionada especifica indicada sobretodo para la vinificacion en blanco, pero también para otras vinificaciones de base.

Por su poder floculante y su tolerancia a las bajas temperaturas esto particularmente indicada para fermentaciones a temperatura controlada, para la fermentacion de vinos base, para espumosos y para la elaboracion de vinos espumosos.

El uso de **Fermol Blanc** en los procesos de refermentacion, en los finales de fermentacion, o en el mosto-vino que haya sufrido una parada de fermentacion, tiene prevalentemente la finalidad de control, regulacion y recuperacion del proceso de fermentacion. Se evitan asi los defectos consecuentes al desarrollo de una poblacion microbica espontonea inadecuada, siempre presente en estas condiciones limites.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Cepa seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 20 g/ 100 kg, de prensado o por hectolitro de mosto, segun su grado de limpidez, a fin de que el numero de células aiadidas sea aproximadamente cien veces mayor que las presentes presumiblemente en el mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar la levadura seca activa en aproximadamente 10 partes de agua tibia azucarada eventualmente con MCR estéril (max 35°C), durante al menos 20-30 minutos.

En los paros de fermentación activar preventivamente un pie de cuba.

Introducir entonces la levadura rehidratada y en fase inicial de multiplicacion en el mosto preferiblemente desfangado o limpio, homogeneizado oportunamente.





FERMOL BLANC

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Para una óptima conservación del producto, se aconseja conservarlo en un lugar fresco a una temperatura inferior a 20°C.

Botes metalicos de 500 g en caias de 12 unidades.

