



FERMOL® Cryofruit

Levadura idónea para fermentaciones a baja temperatura de mostos blancos y tintos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermol Cryofruit es una levadura obtenida por hibridación de *Saccharomyces cerevisiae x uvarum* que resume las características específicas de ambas; ha sido seleccionada por su metabolismo que evidencia una marcada tendencia a la producción de grandes concentraciones de glicerina, que aportan suavidad al vino. Esta cepa permite obtener el mejor resultado si se utiliza a bajas temperaturas, tanto de inóculo como de fermentación.

Fermol Cryofruit se puede utilizar tanto en mostos blancos y tintos, generando notas gustativas suaves y no agresivas, presentes normalmente en uvas que no han alcanzado la madurez fenólica. Las peculiaridades de la raza fisiológica *uvarum*, permiten obtener vinos con un perfil ácido marcado y equilibrado en boca por su alto contenido de glicerina. **Fermol Cryofruit** en los vinos blancos, realza los aromas de frutas blancas y florales, por lo que es ideal para la vinificación de todas las variedades. Los vinos fermentados con **Fermol Cryofruit**, poseen un cuadro aromático donde se resaltan los perfumes de pequeñas frutas rojas, frutas del bosque y florales. Es resistente al sulfuroso, tiene un corto período de latencia y está dotada de un buen poder alcoholígeno.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables $>10^{10}$ UFC/g). Contiene monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/100 kg de uva estrujada o por hL de mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratación: en 10 partes de agua templada azucarada como máximo 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en agua de reactivación de Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 de la levadura. Con la aplicación de Fermoplus Energy Glu 3.0 el número de células aumenta en aproximadamente el 30% después de 6 horas de reactivación.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Cepa seleccionada y controlada por UNIMORE. Referencia PB2021. Híbrida de *Saccharomyces cerevisiae x uvarum*.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar a temperatura inferior a 20°C.

Paquetes de 0,500 kg en cajas de 10 kg.

