



# FERMOL<sup>®</sup> Davis 522

Levure polyvalente pour les vins blancs, rouges et les refermentations



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**FERMOL Davis 522** est une souche de levure adaptée pour la production de vins blancs et rouges. Elle a été spécialement sélectionnée pour sa multiplication rapide et sa bonne résistance aux conditions défavorables comme la teneur élevée en anhydride sulfureux.

En dominant rapidement la microflore indigène du moût, elle réduit les temps de fermentation et assure des FA franches et régulières. Par sa neutralité aromatique, la **FERMOL Davis 522** ne modifie pas le caractère gustatif du vin.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levure *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules revivifiables  $>10^{10}$  UFC/g). Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

## → DOSES D'EMPLOI

10-30 g/quintal de foulé ou par hectolitre de moût.

## → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau sucrée, max. 38°C pendant au moins 20-30 minutes.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

On conseille de conserver à une température inférieure à 20°C.

Carton de 10Kg (20 x Sachet de 500g).