



FERMOL® Méditerranée

Levure pour vins rouges structurés aptes au vieillissement.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Les levures proposées par **AEB** sont le résultat d'une sélection rigoureuse faite en collaboration avec de prestigieux instituts de recherche. La vaste gamme disponible est caractérisée par sa capacité à produire des précurseurs aromatiques, ainsi que des esters et acétates en quantités et proportions variables, de produire de la glycérine et mannoprotéines. Toutes les souches de levures sélectionnées sont technologiquement bien identifiées, et produisent des quantités extrêmement limitées de composés pouvant interférer avec la qualité du vin.

Fermol® Méditerranée produit des vins généreux et corsés, aptes au vieillissement, mais déjà plaisants dès la fin de la fermentation. **Fermol® Méditerranée** se distingue par sa capacité à produire une forte quantité de polysaccharides et de mannoprotéines, qui vont rapidement, outre l'harmonisation du goût, induire une stabilisation de la couleur et de la structure tannique.

Concernant le profil aromatique, cette levure met en valeur la complexité variétale et amplifie les nuances sucrées et douces rappelant les confitures de figes mûres et de petits fruits rouges, comme la groseille et la cerise.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Levure *Saccharomyces cerevisiae*, contient du monostéarate de sorbitane (E491).
Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 fois son poids avec de l'eau tiède dans laquelle on a ajouté du sucre, à une température maximum de 38°C pendant au moins 20 à 30 minutes. Il est préconisé d'ajouter **Fermoplus® Energy Glu** dans l'eau de réhydratation au quart de la dose de levure. Les essais réalisés montrent que l'addition de **Fermoplus® Energy Glu** augmente le nombre de cellules vivantes de 30% 6 heures après réactivation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Il est conseillé de conserver à une température inférieure à 20°C.

- Paquet de 500 g en cartons de 10 kg.

