



FERMOL PB2033

Levadura enológica



→ DESCRIPCION TECNICA

Fermol PB2033 es una cepa particularmente idonea para la producción de vinos rosados y nobles con una elevada intensidad colorante y una compleja gama de aromas florales y frutales. Tiene la posibilidad de fermentar en un amplio intervalo de temperatura (12-34°C) y tiene una cinética muy regular que permite controlar fácilmente las temperaturas de fermentación. Levadura muy confiable poco influenciada por las carencias nutricionales. En mostos de uva con poca disponibilidad de sustancias nitrógenadas esta de modo de desarrollarse más rápidamente de la media de las cepas testeadas.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Levadura seca activa.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/quintal de uva prensada o por hL de mosto.

→ FORMA DE EMPLEO

Favorece la extracción de los aromas varietales, de los antocianos y de los taninos del hollejo.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y oscuro. Asegurar una buena ventilación del local.

Paquetes al vacío de 500 g en cajas de 10 Kg.

