Fermol® Rouge

Levure pour vin rouge structuré franc et droit.

DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermol® Rouge est une souche de levure appartenant à l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Elle est particulièrement adaptée à la vinification en rouge dans le but de préserver le patrimoine anthocyanique extrait en cours de macération, en améliorant ainsi l'intensité colorante. **Fermol® Rouge** a été isolée pour sa capacité naturelle à faiblement adsorber la matière colorante.

Par ses caractéristiques fermentaires irréprochables et son métabolisme à produire de très faible quantité d'acidité volatile, **Fermol® Rouge** est conseillée pour tous types de process de vinifications de vins rouges et plus spécifiquement pour la fermentation de raisins soumis à macération carbonique.

Sa bonne résistance à l'alcool, et son implantation rapide dans le moût, permet à **Fermol® Rouge** d'assurer une fermentation franche et régulière sur tous types de raisin de variétés noires.

Au niveau aromatique, **Fermol® Rouge** est relativement neutre, elle ne vulgarise pas les vins et respecte la typicité du raisin. Elle permet ainsi l'obtention de vins francs, soyeux et droits avec une belle structure tanique.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche: *Saccharomyces cerevisiae*
- Population viable > 10^{10} cellules/g.
- Emulsifiant E491: Monostéarate de Sorbitane.
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitements ionisants.

Caractéristiques fermentaires :
- Excellente capacité d'implantation : facteur Killer
- Phase courte de latence : 4 à 6 heures
- Tolérance à l'alcool: 15,5% vol.
- Excellente résistance au SO_2
- Excellente résistance aux faibles valeurs de pH et d'acidité
- Faible adsorption de la matière colorante

Caractéristiques gustatives :
- Respect de la typicité du raisin.
- Très faible production d'acidité volatile
- Bonne production de glycérol (8 g/L)

DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.

Référence : FERMOL ROUGE_TS_FR_0300615_AEB_OENO_France

AEB France - 10 rue du stade - 68240 SIGOLSHEIM - France - Tél. : +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com

Fermol® Rouge

MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude à 38°C et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemencer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

AUTRES INFORMATIONS

Pour des conditions fermentaires difficiles: TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc... nous recommandons l'emploi de **Fermoplus® Energy Glu** (5 à 15 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.

Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et ainsi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation d'un réactivateur automatique: **Réactivateur 60**.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver en emballage scellé d'origine, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température de préférence inférieure à 20°C. Ne pas congeler.

Carton de 10kg (= 20 x 500g).

Référence : FERMOL ROUGE_TS_FR_0300615_AEB_OENO_France

AEB France - 10 rue du stade - 68240 SIGOLSHEIM - France - Tél. : +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com