



# FERMOL® Rouge Bayanus

Levedura polivante indicada para vinhos brancos, tintos e refermentações



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermol Rouge Bayanus** é uma *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* seleccionada em mosto obtido de uvas tintas. A escolha desta estirpe deriva das óptimas performances demonstradas nas fermentações alcoólicas. **Fermol Rouge Bayanus** assegura, mesmo nos casos mais extremos, a transformação completa dos açúcares tornando-se, por isso, ideal também para as fermentações em tinto onde se pretender manter as temperaturas abaixo de 18°C. **Fermol Rouge Bayanus** é indicada para a fermentação de mostos de elevado conteúdo de açúcares, visto que possui um vigor fermentativo inicial médio que se mantém constante no tempo. Não sendo particularmente sensível ao álcool, ao CO<sub>2</sub> e aos ácidos gordos assegura uma fermentação linear, fácil de controlar. A produção diária de álcool, em relação a outras estirpes, pode ser definida regular sobretudo nos primeiros dias da fermentação; tal característica ajuda muito no controlo das temperaturas principalmente em presença de bagaços. Ter temperaturas iniciais mais controladas é garantia de obtenção de vinhos com bouquet polido e limpo, o que se torna difícil quando são atingidas temperaturas muito elevadas que dão origem a odores de fruta cozida, pouco agradáveis e pesados.

A comparação das borras de fermentação obtidas demonstra ainda que **Fermol Rouge Bayanus** absorve menos cor em relação a outras *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*. As suas características genéticas levam-na a ser uma levedura com limitadas exigências nutricionais, ideal para fermentações de vinhos tintos de qualidade onde não é possível intervir muitas vezes com nutrientes. Devido a sua origem **Fermol Rouge Bayanus** demonstra ser a estirpe mais indicada para as refermentações de vinhos tintos que apresentam elevadas graduações alcoólicas.

Fermentando com **Fermol Rouge Bayanus** obtêm-se vinhos finos e elegantes que respeitam as características varietais, aumentando as notas de frutos vermelhos. Se utilizada a baixas temperaturas têm-se um considerável aumento das notas aromáticas atribuídas aos pequenos frutos vermelhos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viáveis >10<sup>10</sup> UFC/g). Contém monostearato de sorbitano (E491).

## → DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada, máx. 38°C por 20-30 min.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g em cartões com 10 kg.

