



FERMO ROUGE

LEVADURA SECA ACTIVA SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Levadura para vinos tintos afrutados con color y redondos

CARACTERÍSTICAS MICR OBIOLÓGICAS



Cepa fruto del breeding que une excelentes capacidades fermentativas, una buena producción y revelación de aromas.

Adecuadamente para todo tipo de variedades modernas, aromáticas suaves en la boca

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Tolerancia al alcohol: 16,5 %

Amplia tolerancia a la temperatura: 20-30 °C

Elevadas necesidades de nitrógeno

Baja producción de acidez volátil y de H₂S

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Perfil en nariz y boca aromáticamente intenso-afrutado

frutos rojos-respetando siempre la tipicidad varietal

Optimiza muy particularmente el potencial aromático de las uvas

dando un vino equilibrado, con un perfil limpio y frutado

COMENTARIOS DE CATA

Los vinos fermentados por FERMO ROUGE es más intenso y más limpio. Es más completo, con las notas de frutos rojos, casis, cáscara de naranja. El vino es elegante en boca y muy equilibrado.

PROTOCOLO DE USO - DOSIS DE EMPLEO

20 g/hl

En el caso de maceración pre-fermentativa en frío se aconseja adicionar 5 g/hl de levadura al encubado, para dominar la flora indígena y luego completar con 15 a 20 g/hl al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

MODO DE EMPLEO

Hidratar la levadura en agua limpia-volumen 1:10- a 30-35 °C agitando suavemente, esperar 20 minutos y volver a agitar. Agregar la suspensión al mosto o al prensado al inicio del llenado de la vasija. Tener en cuenta la diferencia de temperatura de la levadura hidratada y el mosto, esta no podrá superar los 10 °C.

Con un remontaje distribuir homogéneamente la levadura en el interior de la misma inoculada.

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original sin abrir y respetando la fecha de consumo indicada en dicho envase.

ENVASE

Bolsa envasada al vacío de 500 grs.

Caja de 10 Kgs.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France

Distribuye:

Oenolab SRL

Calle 13 Manzana K, lote 3, Parque Industrial de Las Heras. (5538)
Las Heras - Mendoza - Argentina./ Tel./ Fax: ++ 54 261 447 3330