



FERMOL® Premier Cru

LSA spécifique pour la vinification de grands vins rouges.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOL® Premier Cru est une souche de levure destinée à l'élaboration de vins rouges de garde, structurés et complexes. Elle démarre rapidement la fermentation et conduit une cinétique fermentaire régulière. De par sa vigueur et à sa résistance au SO₂, elle s'implante très vite dans le milieu, supplantant la flore indigène et évitant ainsi les déviations organolpetiques.

FERMOL® Premier Cru produit très peu d'H₂S. Elle favorise l'expression et la finesse aromatique tout en laissant s'exprimer la typicité du cépage et le terroir. Elle permet d'obtenir des vins amples et gras par sa production de glycérol.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g.
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : 15,5% Vol.
- Courte période de latence.
- Cinétique franche et régulière.
- Température optimale de fermentation : 18 à 23°C.

Caractéristiques techniques :

- Résistance aux conditions fermentaires difficiles.
- Excellente résistance au SO₂ et aux températures élevées.
- Production nulle d'H₂S et d'acidité volatile

Caractéristiques gustatives :

- Révelations des arômes de fruits mûrs.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.





FERMOL® Premier Cru

→ 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 ensemercer.
- 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.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Pour des conditions fermentaires difficiles: TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc. nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu** (5 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 du **REACTIVATEUR**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverte.

Carton de 10Kg (20 x Sachet de 500g).

