



FERMOL® Super 16

Levure pour vins rouges fruités à fort degré alcoolique.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOL® Super 16, est une souche de levure issue d'un programme de sélection mené dans le vignoble Champenois en collaboration avec le Laboratoire de Microbiologie Générale de l'Université de Reims-Champagne/Ardenne.

Elle a été sélectionnée pour son activité fermentaire dans des conditions difficiles de températures et de teneur en alcool (34°C et 16-17 % vol) pour lesquelles elle produit peu d'acidité volatile et de composés soufrés. C'est une souche qui s'implante rapidement dans le milieu, dont la cinétique fermentaire est franche et régulière.

FERMOL® Super 16 permet également d'obtenir d'excellents résultats sur des moûts moins concentrés et moins riches en sucre (13% vol.) où elle exalte des arômes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboise.

Pour ses aptitudes œnologiques et aromatiques intéressantes, **FERMOL® Super 16** est idéale pour la fermentation de raisins issus de cépages très différents comme la Syrah, le Merlot, le Carignan, le Gamay, la Grenache, le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon.

→ 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 :

- Excellente capacité d'implantation.
- Cinétique fermentaire franche et régulière.
- Tolérance à l'alcool: 17% Vol.
- Faible production d'acidité volatile.

Caractéristiques gustatives :

- Excellente production d'arômes secondaires : arômes élégants de petits fruits rouges (fraise, framboise).
- Respect de la typicité du raisin.
- Très faible production de composés soufrés.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.





FERMOL® Super 16

→ 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).

