

Naturellement prédominante

Fermol[®] *Grand Rouge*

PASCAL
Pôle Industriel

BIOTECH[®]
Île de France (France)

Fermol® Grand Rouge

Levure Sèche Active (LSA) Souche sélectionnée de levure *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae* PB 2705

Un des objectifs principaux requis en vinification en rouge est celui d'obtenir la prédominance de la levure inoculée sur la flore indigène. Les études réalisées par Pascal Biotech, en collaboration avec "l'Università de Reggio Emilia" (Italie) et "l'Istituto di Ricerca Enologico de la Rioja" (Espagne), ont permis d'isoler **Fermol® Grand Rouge**.

La sélection a porté sur 82 souches de levures retenues pour leurs performances, notamment leur capacité à prédominer sur les autres en préservant d'excellentes caractéristiques fermentaires.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- **Facteur killer:** neutre
- **Période de latence:** < 7H00
- **Cinétique fermentaire:** rapide même dans des conditions limitées.
- **Production d'écume:** nulle
- **Production d'acide sulfhydrique:** aucune
- **Résistance à haute température:** bonne
- **Pouvoir alcoogène:** 15,2 % vol.
- **Rendement sucres/éthanol:** 16,9 g
- **Résistance au SO₂:** excellente
- **Capacité d'implantation:** excellente
- **Résistance aux faibles valeurs de pH et à l'acidité:** excellente

Produit conforme, présente toutes les qualités requises par la réglementation CE en vigueur.

Fermol® Grand Rouge possède d'excellentes caractéristiques technologiques: très bonne implantation avec un temps de latence court, faibles exigences nutritionnelles, très bonne résistance au degré alcoolique et aux températures élevées.

Fermol® Grand Rouge permet d'obtenir des vins avec une bonne structure tannique, les arômes sont extrêmement intenses et francs, les notes variétales sont bien marquées.

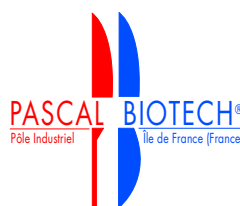
Fermol® Grand Rouge est multipliée sur moût concentré de raisin.

Stockage

Pour de longues périodes et une activité optimale, conserver le produit de préférence entre 5 à 7 °C. Une fois l'emballage ouvert, utiliser de préférence dans les plus brefs délais possibles.

Doses d'emploi	10-30 g/quintal de raisins foulés ou par hectolitre de moût.
Réhydratation	Dans 10 volumes d'eau tiède sucrée, max. 38°C pendant au moins 20-30 minutes.
Composition	Levure sèche active <i>Saccharomyces cerevisiae</i> r.ph. <i>cerevisiae</i> .
Conditionnement	Paquet de 500 g en carton de 10 kg.

Naturellement prédominante



SPINDAL, Zone Industrielle
3 Rue Ampère
77220 Gretz-Armainvilliers

Tél. +33.(0) 1.64.07.80.00
Fax +33.(0) 1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr