

Fermol[®] Méditerranée

LSA spécifique pour la vinification des vins rouges structurés.

Souche sélectionnée de levure *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae* PB 2590

Contrôlée par le Laboratoire de Microbiologie Générale - Faculté des Sciences - Université de Reims-Champagne/Ardenne (France).

Souche indiquée pour l'obtention de vins rouges structurés aptes au vieillissement. Les particularités de Fermol Méditerranée résident dans sa capacité à produire une quantité importante de polysaccharides qui confèrent au vin d'une part, volume et souplesse et d'autre part participent à la stabilisation rapide la couleur et de la structure tannique. D'un point de vue aromatique elle met en évidence la complexité variétale et amplifie les notes sucrées qui rappellent celle de la figue et des arômes intenses de fruits rouges caractéristiques des vins méridionaux. Son implantation est rapide, la cinétique fermentaire régulière, et présente une bonne résistance au SO₂, la production de composés soufrés et d'acidité volatile est basse y compris dans des conditions difficiles.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure naturelle neutre au facteur killer
- Période de latence courte : < 7H00
- Pouvoir moussant quasi nul
- Production d'H₂S négligeable
- Bonne résistance au SO₂
- Pouvoir alcoogène: 14,7 % vol.
- Rendement sucres/alcl = 17,2 g de sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Production de glycérol: 6,0 à 7,0 g/L.
- Bactéries lactiques < 1.10⁴/g
- Ne contient pas de germes polluants pathogènes et leurs toxines, ni germes coliformes, ni de streptocoques fécaux, ni de clostrydium sulfito-réducteurs.

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

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.

Dosage

De 10 à 30 g/quintal de vendange.

Mode d'emploi

Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède avec du sucre ou des MCR stériles, pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée en phase de multiplication avancée dans le moût préalablement clarifié.

Caractéristiques

- ◆ Levures vivantes > 2.10¹⁰/g.
- ◆ Perte de vitalité 10-15% en moyenne par an, en fonction de la température de conservation.
La date de production est indiquée sur l'emballage.
- ◆ Matière sèche 96 ± 1%.

Pour usage œnologique.
Conforme aux normes CE.
Produit non issu d'OGM.

Conditionnement

Paquet laminé de 500 g dans une boîte par carton de 20 paquets.

Code produit : 005316

31622