

# Fermol®

# Sauvignon

**LSA spécifique pour la vinification des vins blancs expressifs. Souche sélectionnée de levure *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae* PB 2530.**

**Sélectionnée par l'Institut de la Vigne et du Vin, Laboratoire d'Œnologie, Université de Bourgogne, Dijon (France).**

Souche de levure sèche active (LSA) cryophile particulièrement indiquée pour l'expression aromatique des vins blancs et rosés. Son caractère cryophile permet à **Fermol Sauvignon** une bonne implantation et une fermentation régulière et complète des sucres à basses températures.

**Fermol Sauvignon** révèle la typicité du cépage Sauvignon en favorisant l'expression des arômes tels que:

- 4-méthyl-4-mercaptopentan-2-one (4MMP) arômes de buis et de genêts.
- 3-mercaptohexanol (3MH) arômes de buis, d'agrumes, de pamplemousse et de fruits de la passion.

**Fermol Sauvignon** favorise une bonne production d'esters, de polysaccharides et de glycérol.

Les vins obtenus avec **Fermol Sauvignon** présentent un nez fin, persistant et élégant, en bouche, l'attaque est franche. Le vin est équilibré, gras et long en bouche.

Les caractéristiques de la souche **Fermol Sauvignon** la rendent particulièrement adaptée pour l'élaboration de cépages aromatiques.

### Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure possédant le phénotype killer
- Période de latence courte : < 6H00
- Pouvoir moussant quasi nul
- Production d'H<sub>2</sub>S négligeable
- Bonne résistance au SO<sub>2</sub>
- Possède des caractéristiques cryotolérantes
- Acidité volatile: en moyenne < 0,15 g/L
- Pouvoir alcoogène: 15 % vol.
- Rendement sucres/alcool = 16,2 g de sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Production de glycérol: 6,8 g/L en moyenne.

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

### Stockage

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

### Dosage

De 10 à 20 g/quintal de vendange ou par hectolitre de moût.

### 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 > 2.10<sup>10</sup>/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: 001419

31423



PASCAL BIOTECH - SPINDAL/AEB GROUP

POLE INDUSTRIEL - ILE DE FRANCE

SPINDAL Sarl - Z.I. - 3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - France  
Tél: +33 (0)1.64.07.80.00 - Fax: +33(0)1.64.07.59.20 - E-mail: spindal@spindal.fr