

Fermol[®] Exception

.....

Levure pour grands vins rouges de garde, élégants et structurés.

.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Fermol[®] Exception est une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae*, issue de la nouvelle technologie du Breeding dirigé. Sélectionnée pour ses performances fermentaires et sa capacité à valoriser les vendanges naturellement concentrées, **Fermol[®] Exception** produit des vins puissants, privilégiant structure et volume en bouche. Elle est utilisée pour l'élaboration des grands vins rouges de garde.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Forte capacité d'implantation.
- Assure une fermentation alcoolique franche et régulière.
- Forte résistance aux TAVP élevés (>15,5%)
- Très faible production d'acidité volatile (même en conditions de stress important)

Caractéristiques gustatives :

- Respect de la typicité du raisin et du terroir.
- Ne vulgarise pas le vin : très faible production d'esters fermentaires.
- Effet positif sur le volume et la persistance en bouche : forte production de polysaccharides.

Caractéristiques techniques :

- Excellente compatibilité avec les bactéries lactiques : Faible production de composés inhibiteurs (SO₂, acides gras à moyenne chaîne).

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement.

Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer.

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.



Fermol[®] Exception

→ AUTRES INFORMATIONS

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 d'un réactivateur automatique: **Réactivateur[®] 60**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver de préférence à une température < à 20°C. Ne pas congeler.

Paquet de 500 g en carton de 10 Kg.