

# FERMO ROUGE

Levadura seca activa *Saccharomyces Cerevisiae*. Para vinos tintos afrutados con color y redondos

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Cepa que une excelentes capacidades fermentativas, una buena producción y revelación de aromas. Adecuadamente para todo tipo de variedades modernas, aromáticas suaves en la boca.

## CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- \* Tolerancia al alcohol: 16,5 %.
- \* Elevadas necesidades de nitrógeno.
- \* Baja producción de acidez volátil y de H<sub>2</sub>S.

## CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- \* Perfil en nariz y boca aromáticamente intenso - afrutado.
- \* Optimiza muy particularmente el potencial aromático de las uvas dando un vino equilibrado, con un perfil limpio y frutado.

## COMENTARIOS DE CATA:

Los vinos fermentados por FERMO ROUGE son más intensos y más limpios. Más complejos, con las notas de frutos rojos, casis, cáscara de naranja. El vino es más elegante en boca y muy equilibrado.

## DOSIS DE EMPLEO:

20 g/hl. En el caso de maceración pre-fermentativa en frío se aconseja adicionar 5 g/hl de levadura al encubado, para dominar la flora indígena y luego completar con 15 a 20 g/hl al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

## MODO DE EMPLEO:

Hidratar la levadura en agua limpia, volumen 1:10 a 30-35 °C agitando suavemente, esperar 20 minutos y volver a agitar. Agregar la suspensión al mosto o al prensado al inicio del llenado de la vasija. Tener en cuenta la diferencia de temperatura de la levadura hidratada y el mosto, esta no podrá superar los 10 °C. Con un remontaje distribuir homogéneamente la levadura en el interior de la misma inoculada.

## ENVASE:

Bolsa cerrada al vacío por 500grs. Caja por 10 Kgs.

