

# FERMLINE EXPRESSION

TINTOS DE ALTA GAMA | VOLUMEN Y REDONDEZ

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especie: *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.  
Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.  
Amplio abanico de temperaturas: 18 – 30 °C.  
Medias necesidades de nitrógeno, aunque reacciona bien a la adición de nutriente.  
Compatible con fermentación maloláctica.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g de azúcar por litro 1% de alcohol.  
Sin producción de SO<sub>2</sub> ni de H<sub>2</sub>S.  
Producción de acidez volátil: baja, de 0,2 a 0,25 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.  
Sedimentación rápida para formar lías compactas.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

## CAMPO DE APLICACIÓN

FERMLINE EXPRESSION está indicada para la elaboración de vinos tintos de alta gama. Presenta una buena cesión de polisacáridos, aumentando así el volumen de los vinos, así como ayudando a la redondez y aterciopelado de los taninos.

La alta presencia de estos polisacáridos ayuda a preservar el potencial polifenólico, obteniendo vinos con más color, siendo éste a su vez más estable en el tiempo.

FERMLINE EXPRESSION refuerza los aromas varietales de los vinos.

Aun siendo una levadura *cerevisiae* está plenamente preparada para fermentar mostos con alta graduación alcohólica.

## PRESENTACIÓN

Envase de 500 g al vacío.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Mantener a una temperatura de 3 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses.

Embalaje abierto o rotura del vacío: utilizar rápidamente.

