

Organoleptic descriptors of

Fermol[®]



White and aromatic varietal wines

	Citrus fruit	White flowers	Floral	White pulp fruit	Summer fruit	Tropical fruit	Fruit of the forest	Small red berries	Sweet aromas	Dried fruit	Aromatic herbs	Spices
Aromatic C			••		•	••						
Arôme Plus C	•	•	••	••		•						
Blanc B	•	•	•	••	••				•			
Bouquet C		••	••	•							•	
Chardonnay C		•	•		••	••			•	•		
Cryoaromae U		•	•	••		••						
Sauvignon C	•	••									••	
Iper R C	•	••	•	•	•	••			•		••	•



Young red, nouveau type and rosé wines

Cryophile U		•	•				••	••			•	
PB 2033 C		••	•				•	••				
Primeurs C			••			••	••	•				
Rouge C							•	••		•	•	•
MPF UC		•	••	•	•	•	•	••			•	•



Structured red wines suitable for aging

Clarifiant C								••			••	••
Mediterranée C					••		••	•	••			
Premier Cru C				•			••	••			•	•
Grand Rouge C							••	•		•		•



Multi-purpose (for white wines, red wines and for refermentations)

A3B C	•	•				•	••	••			•	
Associées CB	•	••	••	••	•	••		•				
Complet Killer B		••	•	•								
Davis 522 C			•	•				•				
Killer C					•			•				
Super 16 C	•	••			•		•		••			



Sparkling, perlé wines and for refermentations

Charmat B	••	•	••									
Perlage B		••		••						•		
Reims Champagne B	•	•							••	•		
Rouge Bayanus B					•		••	•	•			•

