FERMOL® Associées

Lievito polivalente adatto a vini bianchi, rossi e rifermentazioni

GMO FREE

⇢ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB Group sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.
Fermol Associées è un preparato multiceppo per fermentazioni regolari e complete anche in situazioni difficili. L'utilizzo contemporaneo di un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae r.f cerevisiae* (Fermol Primeurs) che ha una breve fase di latenza, e di un *Saccharomyces cerevisiae r.f bayanus* (Fermol Complet Killer) che si sviluppa con vigoria anche alle alte gradazioni alcoliche, permette di ottenere un andamento fermentativo molto regolare. Il consumo degli zuccheri è completo anche quando si verificano repentine variazioni di temperatura o il mosto viene raffreddato con scambiatori frigoriferi esterni, dato che il lievito di *r.f. bayanus* prosegue regolarmente la fermentazione anche con temperature elevate o molto basse. I vini ottenuti con **Fermol Associées** hanno profumi complessi ed intensi, dato che l'associazione di due lieviti libera una gamma di precursori aromatici molto più ampia di quella che può essere evidenziata da un singolo lievito. I vini ottenuti con **Fermol Associées**, presentano complesse note di frutti e fiori e leggeri sentori di frutti rossi.

⇢ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito Secco Attivo (LSA) *(Saccharomyces cerevisiae)*, Emulsionante E-491.

⇢ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

⇢ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti.
Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Fermoplus Energy, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

⇢ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Referenza: FERMOL_Associées_TDS_IT_1271026_OENO_Italy

AEB SpA - Via Vittorio Arici 104 S. Polo - 25134 Brescia (Italia) - Tel. +39 030 23071 - info@aeb-group.com