



FERMOL® Complet Killer Fru

Lievito polivalente adatto a vini bianchi, rossi e rifermentazioni



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB 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 Complet Killer Fru è un lievito estremamente versatile, adatto sia alla fermentazione primaria che negli arresti di fermentazione o nella correzione del grado alcolico. Particolarmente interessante è la sua capacità di consumare rapidamente il fruttosio, che normalmente residua in misura più abbondante nei vini che hanno subito un arresto di fermentazione, tale attività è stata potenziata nel 2015 tramite inbreeding. Raccomandato per la fermentazione primaria di vini bianchi tendenzialmente neutri, in cui è in grado di amplificare i caratteri aromatici dell'uva permettendo di ottenere piacevoli note floreali e fruttate. L'alto potere alcoligeno e la bassa produzione di acidità volatile lo rendono ideale per numerose applicazioni. I vini fermentati con **Fermol Complet Killer Fru** sviluppano marcati sentori di fiori bianchi e leggere note fruttate.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (numero di cellule rivivificabili $> 10^{10}$ UFC/g).
Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Fermoplus Energy GLU 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy GLU 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione. Nel caso si utilizzasse **Fermol Complet Killer Fru** in coinoculo con batteri lattici, si consiglia l'utilizzo di Malolact FR, Malolact AMA e Malolact CRW con i quali è stata riscontrata una maggiore affinità.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5 e 10.

