FERMOL® Cryofruit

Lievito ideale per fermentazioni a basse temperature
di mosti bianchi e rossi

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 Cryofruit è un lievito ottenuto da ibridazione di *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum* che riassume le caratteristiche specifiche dei due parentali; è stato selezionato per il suo particolare metabolismo che evidenzia una spiccata tendenza alla produzione di grandi concentrazioni di glicerina, che apporta morbidezza al vino. Questo ceppo consente di ottenere il massimo risultato se impiegato a basse temperature, sia di inoculo che di fermentazione.

Fermol Cryofruit può essere usato sia su mosti bianchi che rossi, conferendo sensazioni gustative morbide prive di aggressività, spesso presenti su uve che non hanno raggiunto la maturità fenolica. Le peculiarità della razza fisiologica uvarum, permettono di ottenere vini con un profilo acido marcato bilanciato in bocca dagli alti contenuti di glicerina.

Fermol Cryofruit nei vini bianchi, esalta gli aromi di frutta bianca e floreali, rendendolo ideale per la vinificazione di tutte le varietà. I vini rossi fermentati con **Fermol Cryofruit**, hanno un quadro aromatico dove vengono esaltati i profumi di piccoli frutti rossi, frutti di bosco e floreali. È resistente alla solforosa, ha un breve periodo di latenza ed è dotato di buon potere alcoligeno.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

DOSI D'IMPIEGO

Da 10-30 g/quintale di pigiato o per ettolitro di mosto.

Referenza: FERMOL_Cryofruit_TDS_IT_1271026_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

FERMOL Cryofruit

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.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Ceppo selezionato e controllato dall'Università di Modena e Reggio Emilia. Referenza PB 2021. Ibrido di *Saccharomyces cerevisiae* x *Uvarum*.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.

Referenza: FERMOL_Cryofruit_TDS_IT_1271026_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com