



# FERMOL® Super 16

Lievito polivalente adatto a vini rossi strutturati e passiti



## → 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® Super 16** dimostra un'elevata attività fermentativa anche in condizioni estremamente difficili (34°C e 17% vol), è ideale per ottenere vini rossi strutturati e con bassa acidità volatile anche in assenza del controllo della temperatura. Dà ottimi risultati nella fermentazione di mosti ricchi di zucchero come quelli ottenuti da uve passite.

**Fermol® Super 16** permette, dà vini ricchi di profumi che ricordano la frutta matura, esalta gli aromi dolci e le note floreali.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

## → DOSI D'IMPIEGO

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

## → 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® Super 16** in coinoculo con batteri lattici, si consiglia l'utilizzo di Biolact CRW, Biolact AMA e Biolact FR con i quali è stata riscontrata una maggiore affinità.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Scatole da kg 10 netti.

