FERMOL Aromatic

Lievito per vini bianchi, aromatici e varietali

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.

I vini ottenuti con **Fermol Aromatic** manifestano, sin dalla fine della fermentazione, una notevole fragranza e vivacità olfattiva, dovuta alla produzione di una notevole quantità di aromi fermentativi, che lo rendono il lievito ideale per i vitigni neutri e per i vini giovani. Inoltre caratterizzato da una cinetica di consumo degli zuccheri molto regolare, che agevola il controllo delle temperature di fermentazione.

Fermol Aromatic sviluppa marcate note aromatiche floreali, di frutta tropicale e più tenui note di frutta estiva.

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 tiepida 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

È possibile conservare per 24 mesi a temperatura inferiore a 20°C, 36 mesi a temperatura inferiore a 5°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10
Sacchi da kg 10 netti.

Referenza: FERMOL_Aromatic_TDS_IT_1250926_OENO_Italy

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