



FERMOL® Chardonnay

Lievito per vini bianchi varietali e aromatici



→ 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® Chardonnay esalta le note di frutta matura e frutta esotica e grazie alla elevata produzione di mannoproteine permette di ottenere vini con un gusto corposo e armonioso. La sua spiccata criofilia lo rende particolarmente adatto alla produzione di vini bianchi prestigiosi, ottenuti da macerazione a freddo o affinati in barrique. L'intensità aromatica, già elevata durante la fermentazione, aumenta notevolmente nel corso dell'affinamento.

I vini fermentati con **Fermol® Chardonnay** sviluppano intense note fruttate e più tenui 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 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

Lievito secco attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Depositato alla Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA di Parigi Grignon, Francia sotto la referenza PB2585.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.

Sacco da 10 kg.

