FERMOL Sauvignon

Lievito per vini bianchi varietali e aromatici

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.

Fermol Sauvignon mette in evidenza le note dei composti aromatici solforati (4-mercaptopentanone) esaltando i profumi che ricordano le erbe aromatiche, i fiori bianchi e l'ortica. Dato che permette di ottenere vini con una notevole intensità olfattiva è indicato sia per Sauvignon, che per conferire complessità a Tocai, Verdicchio, Garganega e più in generale a vini bianchi ottenuti da uve con buon grado di maturazione, ricche di precursori aromatici.

Nei vini fermentati con **Fermol Sauvignon** viene evidenziata un'ampia gamma di aromi come fiori bianchi, erbe aromatiche, spezie.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA).

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.

Referenza: FERMOL Sauvignon_TDS_IT_0211215_OENO_Italy

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