FERMOL® Tropical

Lievito per vini bianchi varietali e aromatici

GMO FREE

→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermol Tropical è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), da uno studio che ha dato origine a 3 nuovi ceppi di lievito.
L'uso di questi ceppi è ideale in tutte le vinificazioni in cui si cercano note aromatiche ben distinte, profili marcati all'olfatto ed al gusto, vini che incontrano le esigenze di un mercato attento ai bouquet ben definiti.
Le varietà dove trovano grande interesse sono: Viognier, Grechetto, Fiano, Greco, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Grenage Bianco, Antão Vaz, Alvarigno, e molti altri vitigni.
Trova grande uso nell'elaborazione di vini rosati moderni dove si vuole avere un bouquet molto pronunciato e intenso.
La temperatura ideale di fermentazione per estrinsecare appieno le proprie peculiarità è tra 13 e 16°C; con una corretta nutrizione amminoacidica si aumenta la produzione di esteri e acetati.
In certe varietà il profilo aromatico di questi lieviti è legato alla presenza di specifici precursori come: cisteina e glutatione che esaltano gli aromi prodotti da questo ceppo.
Ha un basso potere demalicante (<10%) e perciò consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine; è pertanto indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante.
Le esigenze nutrizionali di questi ceppi sono medie.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con **Fermol Tropical** è riconducibile alla frutta estiva e tropicale dai sentori di salvia.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

Referenza: FERMOL_TROPICAL_TDS_IT_0310725_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® Tropical

⇢ 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 prodotti della linea Fermoplus Energy, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con prodotti della linea Fermoplus Energy il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

⇢ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. Maneggiare con cura dopo l'apertura, al riparo da contaminazioni.

Pacchetti da g 500 netti in scatola da kg 1.
Pacchetti da g 500 netti in scatola da kg 10.
Scatole da kg 10 netti.

Referenza: FERMOL_TROPICAL_TDS_IT_0310725_OENO_Italy

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