



# FERMOL® Cryophile

Lievito per vini rossi giovani, novelli e rosati



## → 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.

La tecnica di premacerazione a freddo comporta un raffreddamento del pigiato di uve rosse fino a 5°C. In tali condizioni è stato selezionato **Fermol Cryophile**, un ceppo in grado di produrre elevate quantità di glicerina e di esaltare l'aroma varietale dei vini rossi macerati a freddo.

**Fermol Cryophile** esalta gli aromi di frutti di bosco, frutti rossi e più leggeri aromi floreali.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

## → 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 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

**Fermol Cryophile** si presta bene al coinoculo con i batteri lattici della gamma Malolact.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5 e 10.

