



FERMOL MPF

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.

Associazione di lieviti con una breve fase di latenza a basse temperature e con un alto potere alcoligeno, ideale per le moderne tecnologie di vinificazione volte ad ottenere vini con colori intensi e vivaci e con un profilo aromatico fruttato. Può essere senza dubbio impiegato ogni volta che si desidera avere dei vini freschi e fruttati.

Ideale per vinificazioni in rosso condotte a basse temperature, inferiori a 16°C.

Fermol MPF esalta gli aromi primari dell'uva, in particolare gli aromi di fragola, frutti di bosco freschi come mora e lamponi e sensazioni di scorze di agrumi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA) di *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae* in associazione con *Saccharomyces cerevisiae r.f. uvarum*.

→ 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.

Nel caso si utilizzasse **Fermol MPF** in coinoculo con batteri lattici, si consiglia l'utilizzo di Biolact AMA e Biolact FR con i quali è stata riscontrata una maggiore affinità.





FERMOL MPF

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Fermol MPF è stato selezionato dal Laboratorio Microbiologico di AEB SpA, Brescia (Italia).

→ 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 5 e 10.

