



FERMOL® MPF

Lievito per vini rossi giovani, novelli e rosati



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB 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 *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili >10¹⁰ UFC/g).
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.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Ceppo selezionato dal laboratorio Microbiologico di AEB SPA, Brescia (Italia). *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae* in associazione con *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*.

→ 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.
Scatole da kg 10 netti.

