



FERMOL® PB2033

Lievito per vini 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.

Fermol PB 2033 è un ceppo particolarmente idoneo per la produzione di vini rosati e novelli con una elevata intensità colorante ed una complessa gamma di aromi floreali e fruttati. **Fermol PB 2033** è in grado di fermentare in un ampio intervallo di temperatura (12-34°C) ed ha una cinetica molto regolare che permette di controllare facilmente le temperature di fermentazione.

Fermol PB 2033 permette di valorizzare gli aromi floreali e fruttati ed in particolar modo quelli di frutti di bosco e piccoli frutti rossi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili $>10^{10}$ UFC/g). 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 GLU 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy GLU 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione. Nel caso si utilizzasse **Fermol PB 2033** in coinoculo con batteri lattici, si consiglia l'utilizzo di Malolact AMA e Malolact FR con i quali è stata riscontrata una maggiore affinità.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
Scatole da kg 10 netti.

