



# FERMOL Primeurs

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.

**Fermol Primeurs** produce una notevole quantità di esteri con un piacevole aroma fruttato, che si integrano bene con gli aromi tipici della macerazione carbonica. Ha una breve fase di latenza che gli consente di prendere rapidamente il sopravvento sulla microflora indigena. La produzione di aromi fruttati si intensifica notevolmente in presenza di una buona dose di azoto prontamente assimilabile.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA) di *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*.

## → 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 Primeurs** in coinoculo con batteri lattici, si consiglia l'utilizzo di Biolact CRW, Biolact AMA e Biolact FR con i quali è stata riscontrata una maggiore affinità.

## → 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 10.

