



FERMOL® Grand Rouge

Lievito per vini rossi strutturati e da invecchiamento.



→ 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® Grand Rouge ha eccellenti caratteristiche tecnologiche: breve fase di latenza, scarse esigenze nutrizionali, ottima resistenza al grado alcolico e alle elevate temperature. Il classico lievito da utilizzare quando è necessario ridurre la microflora indigena, perché prevale naturalmente sui lieviti naturali; consente di usare dosi di SO₂ limitate.

Grazie alle sue doti può essere utilizzato in rifermentazioni e durante gli arricchimenti.

Fermol® Grand Rouge permette di ottenere vini con buona struttura tannica, profumi estremamente puliti nei quali sono ben percepibili le note varietali. Esalta le note di frutti di bosco e speziate.

→ 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 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.

Fermol® Grand Rouge si presta molto bene al coinoculo con i batteri lattici Biolact.





FERMOL® Grand Rouge

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Fermol® Grand Rouge è stato isolato dall'Istituto di ricerca Enologico di Navarra (Spagna) e selezionato dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia (Italia).

→ 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.
Sacco da 10 kg.

