



FERMOL® Charmat

Lievito per vini spumanti, frizzanti e rifermentazioni



→ 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 Charmat possiede una velocità di fermentazione eccezionalmente elevata e non copre l'aroma varietale. Le scarse esigenze nutrizionali, l'elevato potere alcoligeno, la spiccata criofilia rendono **Fermol Charmat** particolarmente adatto per le prese di spuma in autoclave o in bottiglia. Ottimi risultati sono stati ottenuti anche nella cura degli arresti di fermentazione.

Fermol Charmat accentua particolarmente le note fruttate ed agrumate nei vini.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus* (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 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.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.
Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
Scatole da kg 10 netti.

