



FERMOL Mediterranée

Hefe für strukturierte Rotweine mit Lagerungspotenzial



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Hefe **Fermol Mediterranée** wird besonders für große Bordeaux-Weine und generell saftige Rotweine empfohlen. Sie zeichnet sich durch temperamentvolle Noten roter Früchte und reifen Feigen mit erdigen Nuancen im Abgang aus und bringt extraktreiche Weine hervor. Die hohe Produktion an Polysacchariden und Mannoproteinen rundet die Weine ab und ermöglicht es, Farbstoffe und die Tanninstruktur zu stabilisieren. **Fermol Mediterranée** hat einen sehr geringen Nährstoffbedarf.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae Hefe. Enthält Sorbitanmonostearat (E491).

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hl

→ ANWENDUNG

Hydrieren: Einrühren in die zehnfache Menge lauwarmen, zuckerhaltigen Wassers bei maximal 38°C für ca. 20 – 30 Minuten.

Wir empfehlen die Zugabe von **Fermoplus Energy** zum Hydrierungswasser mit einem Verhältnis von 1:4 zur Hefe; Versuche haben eine 30%ig erhöhte Zellenmenge nach 6 Stunden nachweisen können.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

In trockener, geruchsfreier und kühler Umgebungen bei unter 20°C aufbewahren

500g netto Beutel im 5 kg Karton
10kg netto beutel

