



FERMOL® Iper R

Hefe für weiße und aromatische Sortenweine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die von AEB angebotenen Hefen sind das Ergebnis einer rigorosen Auswahl, die in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten getroffen wurde. Das umfangreiche Angebot zeichnet sich durch seine Fähigkeit aus, aromatische Vorläuferstoffe zu erzeugen, Gärungsester und Acetate in variablen Mengen und Anteilen herzustellen, Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu synthetisieren. Alle ausgewählten Hefestämme sind technologisch hochgradig charakterisiert und produzieren nur äußerst geringe Mengen an Verbindungen, die die Weinqualität beeinträchtigen könnten.

Fermol Iper R ist eine Hefe, die entwickelt wurde, um die Anforderungen der modernsten Produktionstechnologien für Weiß- und Roséweine zu erfüllen. Es handelt sich um einen Stamm, der in der Lage ist, die in den Trauben vorhandenen und vor allem durch Hyper-Reduktion konservierten schwefelhaltigen aromatischen Vorläuferstoffe freizusetzen und umzuwandeln. Das Aromaprofil der mit **Fermol Iper R** vergorenen Weine ist komplex und reich an blumigen und tropischen Fruchtnuancen, die an Passionsfrucht, Ananas, Grapefruit, Salbei und Buchsbaumknospen erinnern.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae-Hefe (Anzahl der lebensfähigen Zellen $>10^{10}$ UFC/g). Enthält Sorbitanmonostearat (E491).

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In 10 Teilen lauwarmem Wasser, dem Zucker zugesetzt wurde, rehydrieren, max. 38 °C für mindestens 20–30 Minuten. Es wird empfohlen, dem Reaktivierungswasser Fermoplus Energy GLU 3.0 im Verhältnis 1:4 der Hefe zuzugeben. Die durchgeführten Versuche zeigen, dass die Zugabe von Fermoplus Energy GLU 3.0 die Zahl der lebenden Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um etwa 30% erhöht.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausgewählt und kontrolliert von Prof. P. Giudici und A. Pulvirenti, Mikrobiologisches Labor der Fakultät für Agrarwissenschaften, Universität Modena und Reggio Emilia (Italien). *Saccharomyces cerevisiae ph.r. cerevisiae*.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es wird empfohlen, bei einer Temperatur unter 20 °C zu lagern.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons zu 5 kg oder 10 kg.

