FERMOL® Tropical

Hefe für sortenreine und aromatische Weißweine

GMO FREE

⇢ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermol Tropical ist ein durch Hybridisierung entstandener Hefestamm, der vom französischen Institut für Rebe und Wein (IFV Nantes) aus einer Studie ausgewählt wurde, aus der drei neue Hefestämme hervorgegangen sind.
Die Verwendung dieses Stammes ist ideal für alle Weinbereitungen, bei denen sehr ausgeprägte aromatische Noten, ausgeprägte Geruchs- und Geschmacksprofile und Weine gewünscht werden, die den Bedürfnissen eines Marktes entsprechen, der auf gut definierte Bouquets ausgerichtet ist.
Die Sorten, bei denen er eingesetzt werden kann, sind: Viognier, Grechetto, Fiano, Greco, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Grenage Bianco, Antão Vaz, Alvarigno und viele andere Rebsorten.
Er kann weitgehend für die Verarbeitung moderner Roséweine verwendet werden, bei denen ein sehr ausgeprägtes und intensives Bouquet gewünscht wird.
Die ideale Gärungstemperatur, um seine Eigenschaften voll zur Geltung zu bringen, liegt zwischen 13 und 16 °C; die Produktion von Estern und Acetaten wird durch die richtige Aminosäurenversorgung erhöht.
Bei einigen Sorten ist das Aromaprofil dieser Hefen mit dem Vorhandensein spezifischer Vorläuferstoffe wie Cystein und Glutathion verbunden, die die von diesem Stamm produzierten Aromen verstärken.
Er hat eine geringe Apfelsäureabbau-Leistung (<10%) und ermöglicht es somit, die natürliche Frische der ursprünglichen Traubensorte zu bewahren; er eignet sich daher für die Gärung von Mosten aus heißen Gebieten oder wo der Säuregehalt ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal ist.
Der Nährstoffbedarf dieser Stämme ist durchschnittlich.
Das Bouquet, das sich bei der Gärung mit **Fermol Tropical** entwickelt, erinnert an Sommer und tropische Früchte mit einem Hauch von Salbei.

⇢ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktive Trockenhefe (ADY) S*accharomyces cerevisiae*. Enthält Sorbitanmonostearat (E491).

⇢ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hL.

⇢ GEBRAUCHSANWEISUNG

In 10 Teilen lauwarmem, gezuckertem Wasser rehydrieren, max. 38 °C für 20–30 Minuten. Wir empfehlen die Zugabe von Produkten aus dem Sortiment Fermoplus Energy zum Reaktivierungswasser im Verhältnis 1:4 der Hefe. Einige durchgeführte Versuche zeigen, dass die Anzahl der Zellen innerhalb von 6 Stunden nach der Reaktivierung mit den Produkten des Sortiments Fermoplus Energy um etwa 30% zunimmt.

Referenz: FERMOL_TROPICAL_TDS_DE_0300526_OENO_Germany

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com

FERMOL® Tropical

⇢ LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der versiegelten Originalverpackung, lichtgeschützt, trocken und geruchsneutral lagern. Vorzugsweise bei einer Temperatur von <20 °C lagern. Nicht einfrieren. Vorzugsweise bis zum auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatum verwenden. Nach dem Öffnen vorsichtig handhaben und vor Verunreinigungen schützen.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons zu 1 kg.
Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons zu 10 kg.
Packungen mit 10 kg Nettogewicht in Kartons zu 10 kg.

Referenz: FERMOL_TROPICAL_TDS_DE_0300526_OENO_Germany

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com