



FERMOL Aromatic

Hefe für weiße, aromatische und sortentypische Weine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die von der AEB Group angebotenen Hefen sind das Ergebnis strenger Auswahlverfahren, die auch in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten durchgeführt wurden. Die breite Palette der angebotenen Hefen zeichnet sich durch die Fähigkeit aus, die in den Trauben vorhandenen Vorläufer hervorzuheben, Gärungsester und -acetate in unterschiedlichen Mengen und Anteilen zu produzieren sowie Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu synthetisieren. Alle ausgewählten Hefen weisen hohe technologische Eigenschaften auf und produzieren in äußerst begrenzten Mengen Verbindungen, die die Qualität des Weins beeinträchtigen können.

Die mit **Fermol Aromatic** hergestellten Weine weisen nach Abschluss der Gärung einen bemerkenswerten Duft und eine olfaktorische Lebendigkeit auf, was auf die Produktion einer beträchtlichen Menge an Gärungsaromen zurückzuführen ist, was sie zur idealen Hefe für neutrale Rebsorten und junge Weine macht. Sie zeichnet sich auch durch eine sehr gleichmäßige Kinetik des Zuckerverbrauchs aus, was die Kontrolle der Gärtemperaturen erleichtert.

Fermol Aromatic entwickelt ausgeprägte aromatische Noten von Blumen und tropischen Früchten und weichere Noten von Sommerfrüchten.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktive Trockenhefen (ATH).

→ ANWENDUNGSDOSEN

Von 10 bis 30 g/hl.

→ ANWENDUNGSWEISE

In 10 Teilen lauwarmem gezuckertem Wasser, max. 38°C, 20-30 Minuten rehydrieren.

Man empfiehlt die Zugabe in Wasser zur Reaktivierung von Fermoplus Energy im Verhältnis 1:4 mit der Hefe. Tests zeigen, dass Fermoplus Energy die Anzahl von Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um etwa 30% erhöht.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es ist möglich, sie 24 Monate bei einer Temperatur unter 20°C und 36 Monate bei einer Temperatur unter 5°C aufzubewahren.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons von 10 kg
Kartons von 10 kg Nettogewicht.

