



FERMOL® Amyl

Blend di lieviti ideale per lo sviluppo di tioli ed esteri



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB sono frutto di rigorose selezioni, effettuate in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. Frutto di un recente studio è il blend di lieviti di **FERMOL Amyl**, che grazie alla presenza del gene IRC7LT, permette la miglior espressione dei tioli varietali.

Il blend di lieviti selezionato consente anche di enfatizzare i precursori aromatici presenti nelle uve, rilasciando esteri acetati.

FERMOL Amyl è un preparato multiceppo per fermentazioni regolari e complete. Questo lievito fa parte di una nuova frontiera nella fermentazione alcolica dei vini: l'inoculo contemporaneo di ceppi di lievito diversi. Si tratta di una tecnica molto diffusa che permette di abbinare lieviti *Saccharomyces cerevisiae*, che aumentano la complessità del vino grazie alla presenza di patrimoni enzimatici diversi.

FERMOL Amyl trova grande interesse nelle varietà in cui si vogliono esaltare le note fruttate, tioliche e le sensazioni aromatiche mantenendo la freschezza. **FERMOL Amyl** ha un basso potere demalicante (<8%), perciò consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine. È pertanto indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante. Le esigenze nutrizionali dei ceppi di **FERMOL Amyl** sono medie.

I vini ottenuti con questo lievito presentano complesse note di frutti rossi, sentori amilici, note fruttate di guava e melograno.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA), blend di *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di prodotti della linea **FERMOPLUS Energy**, in rapporto 1:4 con il lievito.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare per lunghi periodi a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.

