



FERMOL[®] Amyl

Hefebland ideal zur Entwicklung von Thiolen und Estern



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die von AEB angebotenen Hefen sind das Ergebnis strenger Selektionen, die in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten durchgeführt wurden. Ergebnis einer aktuellen Studie ist der Hefebland **FERMOL Amyl**, der dank des Gens IRC7LT die beste Expression sortentypischer Thiole ermöglicht.

Der ausgewählte Hefebland verstärkt auch aromatische Vorläufer, die in den Trauben vorhanden sind, und setzt Acetatestern frei.

FERMOL Amyl ist eine Mehrstammvorbereitung für regelmäßige und vollständige Gärungen. Diese Hefe gehört zu einer neuen Grenze der alkoholischen Weinfermentation: die gleichzeitige Inokulation verschiedener Hefestämme. Diese weit verbreitete Technik kombiniert *Saccharomyces cerevisiae*-Stämme, die durch unterschiedliche enzymatische Ausstattung die Komplexität des Weins erhöhen.

FERMOL Amyl ist besonders interessant für Rebsorten, bei denen fruchtige, thiolische Noten und aromatische Empfindungen betont und gleichzeitig die Frische bewahrt werden sollen. **FERMOL Amyl** hat eine geringe malolaktische Aktivität (<8 %), wodurch die natürliche Frische der Ursprungsorte erhalten bleibt. Deshalb eignet er sich besonders für Gärungen von Mosten aus warmen Anbaugebieten oder Regionen, in denen die Säure ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal darstellt. Der Nährstoffbedarf der Stämme von **FERMOL Amyl** ist mittel.

Die mit dieser Hefe erzeugten Weine weisen komplexe Noten von roten Früchten, Amyl-Nuancen sowie fruchtige Aromen von Guave und Granatapfel auf.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktive Trockenhefen (ADY), Mischung aus *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

→ DOSIERUNG

10 bis 30 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Rehydrieren Sie die Hefe in 10 Teilen gesüßtem Wasser bei einer Temperatur von maximal 38°C für 20-30 Minuten. Es wird empfohlen, die Produkte der Linie **FERMOPLUS Energy** im Verhältnis 1:4 mit der Hefe zu mischen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Unter 20°C lagern.

500 g Netto-Pakete in 1 kg Kartons.

