

# FERMOL® ENNECRI

Lievito selezionato *Saccharomyces spp* per la fermentazione di mosti d'uva adatto alla produzione di pisco e vinaccia non fermentata

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**FERMOL® ENNECRI** fa parte di un gruppo di lieviti isolati, identificati e selezionati nella regione vinicola della Valle dei Majes, Arequipa, Perù, dall'Istituto di Ricerca e Sviluppo per il Sud e dall'Università Cattolica di Santa María, con il sostegno del programma Innóvate e del gruppo AEB. Questa ricerca è nata dall'esigenza di stabilire una caratteristica fermentativa ideale per una bevanda emblematica come il Pisco con lieviti autoctoni. **FERMOL® ENNECRI** si caratterizza per il basso apporto di esteri e aldeidi, rispettando le caratteristiche dei vitigni. I vini ottenuti con **FERMOL® ENNECRI** consentono di produrre Pisco molto piacevoli e strutturati al palato con un'ottima persistenza. Le varietà ideali sono: Quebranta, Mollar, Uvina e Negra Criolla. La temperatura ideale per la fermentazione del vino base per esaltarne le peculiarità organolettiche è compresa tra 18 e 22 °C; accompagnandola con una corretta nutrizione di aminoacidi attraverso l'uso della linea Fermoplus®, la produzione di esteri e acetati aumenta in modo significativo.

## APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Questo lievito è particolarmente indicato per la fermentazione di:

- Pisco

## PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

<b>SPECIE DI LIEVITO</b>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
<b>INTERVALLO DI FERMENTAZIONE</b>	12 – 24°C / 54 – 75°F (almeno 10°)
<b>ESTERI TOTALI</b>	Alto

## ISTRUZIONI PER LA REIDrataZIONE

Per reidrattare, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o mosto a 18 – 25 °C / 64 – 77 °F in rapporto 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti. Mescolare nuovamente delicatamente e inoculare (aggiungere) nel mosto raffreddato nel fermentatore.

Assicurarsi che le variazioni di temperatura siano minime per evitare stress al lievito.

## SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto non è un OGM.

Questo prodotto è privo di allergeni.

Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS).

## CONTATTACI

Per ulteriori informazioni, inviate un'e-mail all'indirizzo [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) o visitate il sito [aeb-group.com](http://aeb-group.com). AEB Group è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle biotecnologie ecologiche nell'industria alimentare e delle bevande.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

<b>Cellule vive</b>	> 1 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
<b>Altri lieviti</b>	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
<b>Muffe</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Batteri acetici</b>	< 10 <sup>4</sup>	cfu/ml*
<b>Batteri lattici</b>	< 10 <sup>5</sup>	cfu/ml*
<b>Coliformi</b>	< 1	cfu/g
<b><i>Escherichia coli</i></b>	Assente / 25 g	cfu/g
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	Assente / 25 g	cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	Assente / 25 g	cfu/g

\*Inoculazione di 100 g/hl di lievito

*I lieviti AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo dopo aver superato tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità.*

## DOSAGGIO E APPLICAZIONE

30 – 60 g/hl di mosto

## CONSERVAZIONE

Conservare in confezioni sigillate sottovuoto, se possibile, in un luogo asciutto e inodore, in un ambiente fresco a una temperatura compresa tra 20 °C e 68° Limitare l'esposizione all'aria. Non congelare. Una volta aperta la confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza riportata sulla confezione.

## CONFEZIONE

**FERMOL® ENNECRI** è disponibile in confezioni da 500 g in scatole da 1 kg.

È possibile ordinare confezioni di volumi alternativi: contattare il nostro servizio clienti.