

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

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

ISTRUZIONI PER LA REIDrataZIONE

Per reidratare, 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 o visitate il sito 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

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