FERMOL Bayanus Lipari

Lievito per vini bianchi varietali e aromatici

GMO FREE

DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB Group sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

Fermol Bayanus Lipari permette di ottenere vini con tonalità gialle poco cariche, maggior corpo e un miglior equilibrio gustativo, un aroma fresco, poco speziato, con note fruttate accattivanti, dovute all'accumulo di etilesanoato, che evidenzia le note di ananas o fragola. **Fermol Bayanus Lipari,** pur provenendo da climi caldi e assolati, garantisce ottime cinetiche fermentative anche in vini con gradazioni alcoliche più contenute, dove si fa apprezzare per la minima produzione di idrogeno solforato e per la sintesi di glicerina.

Nei vini fermentati con **Fermol Bayanus Lipari** viene accentuata una ricca gamma di note di frutta estiva, frutta rossa e tropicale.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA); *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae* in associazione con *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus.*

DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti.
Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Fermoplus Energy, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

È possibile conservare per 24 mesi a temperatura inferiore a 20°C, 36 mesi a temperatura inferiore a 5°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5 e 10.
Scatole da kg 10 netti.

Referenza: FERMOL Bayanus Lipari_TDS_IT_0221215_OENO_Italy

AEB SpA - Via Vittorio Arici 104 S. Polo - 25134 Brescia (Italia) - Tel. +39 030 23071 - info@aeb-group.com