



FERMOL Bouquet

Élesztő változatos és aromás fehérborokhoz



→ LEÍRÁS

Az AEB Group által ajánlott élesztők szigorú kiválasztás eredményei, melyet kiváló kutató intézetekkel együttműködve valósítottak meg. A javasolt élesztők széles skálája a szőlőben lévő előanyagok kiemelésének képességével, a fermentációs észterek és acetátok változó mennyiségű és arányú előállításával, a glicerinnel, savak és mannoproteinek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét.

Fermol Bouquet egy különösen kedvelt élesztő, mert kihangsúlyozza az elsődleges és virágos aromákat azáltal, hogy kiemeli a terpénes jegyeket a nem túl meleg éghajlatú helyekről származó szőlőnél is. **Fermol Bouquet** jó glicerinnel előállító és kellemes lágyságot kölcsönöz a bor ízének.

Fermol Bouquet a markáns fehér virágos és a fehér húsú gyümölcsök finom jellegét emeli ki.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív száraz élesztő (LSA).

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus Energy reaktiválót hozzáadni 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy alkalmazásával a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával a reaktiválás után.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eltarthatósága 20°C alatti hőmérsékleten 24 hónap, 5°C alatti hőmérsékleten 36 hónap.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

