FERMOL Bouquet

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 Bouquet è un lievito particolarmente apprezzato per la sua attitudine ad accentuare gli aromi primari e floreali, dato che è in grado di mettere in risalto le note terpeniche delle uve provenienti da climi non eccessivamente caldi. **Fermol Bouquet** è un buon produttore di glicerina e conferisce al gusto del vino una piacevole morbidezza.

Fermol Bouquet sviluppa marcate note di fiori bianchi e delicati sentori frutta a polpa bianca.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA).

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 10.

Referenza: FERMOL_Bouquet_TDS_IT_0181215_OENO_Italy

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