



FERMOL® Lime



Élesztő változatos és aromás fehérborokhoz



→ LEÍRÁS

Fermol Lime egy hibridizációval kapott élesztő törzs, melyet egy tanulmány alapján a Francia Szőlészeti és Borászati Intézet (IFV Nantes) szelektálta, teret adva 3 új élesztő törzsnek. Ezek a törzsek ideálisak minden olyan borkészítéshez, ahol a különböző aromás jellegeket, markáns érzékszervi és íz profilt akarunk kiemelni, borokhoz, melyek markáns illata összetalálkozik a piac igényeivel.

Fajták, melyekhez nagyon előnyös: Viognier, Grechetto, Fiano, Greco, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Grenage Bianco, Antão Vaz, Alvarigno és sok más fajta.

Nagyon előnyös még a modern rozé borokhoz, melyeknél kifejező és intenzív illatot szeretnénk elérni. Az ideális erjedési hőmérséklet a sajátosságok teljes értékű kifejezésére 13°C és 16°C közötti; megfelelő aminosavas tápanyag bevitel megnöveli az észterek és acetátok termelődését.

Bizonyos fajták esetében az élesztők aroma profilja speciális prekursorokhoz kötött, mint: cisztein és glutation, melyek kiemelik a törzs által előállított aromákat.

Almasav bontó képessége alacsony (<10%), tehát lehetővé teszi a szőlő eredeti, természetes frissességének megőrzését; ezért javasolt meleg helyekről származó szőlőhöz vagy ahol a savasság fontos megkülönböztető jegy.

Ezeknek a törzseknek a tápanyag igénye közepes.

A **Fermol Lime** használatával erjesztett borok illata a déligyümölcsök aromájára emlékeztet fűszernövényes jellegekkel.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae aktív száraz élesztő (LSA). Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E491).

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.





FERMOL® Lime

→ 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

Tárolása eredeti zárt csomagolásban fénytől védve, száraz és szagoktól mentes helyen. Lehetőleg 20°C alatti hőmérsékleten tároljuk. Ne fagyasszuk. Felhasználása a csomagoláson feltüntetett lejáratási időn belül. Felbontás után óvatosan kezeljük védve a fertőzésektől.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.
Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.
Nettó 10 kg-os dobozok.