



# FERMOL Rouge

Élesztő fiatal, új vörösborokhoz és rozé borokhoz



## → LEÍRÁS

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

Erőteljességének és ellenállásának köszönhetően gyorsan felülkerekedik az őslakos flóra felett, mely a vörösborkészítés során néha nagyon sok. Különösen alkalmas fiatal és közepesen érlelt, intenzív piros gyümölcsös aromával és jó szerkezettel rendelkező borok előállítására.

**Fermol Rouge** ezenkívül más szelektált élesztőkkel összehasonlítva lehetővé teszi olyan borok előállítását, melyek az átlagosnál magasabb színintenzitással rendelkeznek, mivel csak korlátozottan képes az áztatás során kivont színezőanyagok megkötésére.

Leginkább az apró piros gyümölcsök jegyeit emeli ki és enyhe fűszeres és szárított gyümölcsös érzetet kölcsönöz.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae* élesztő. Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E491).

## → ADAGOLÁS

10 - 30 g/q zúzott szőlő vagy hl must.

## → 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 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

