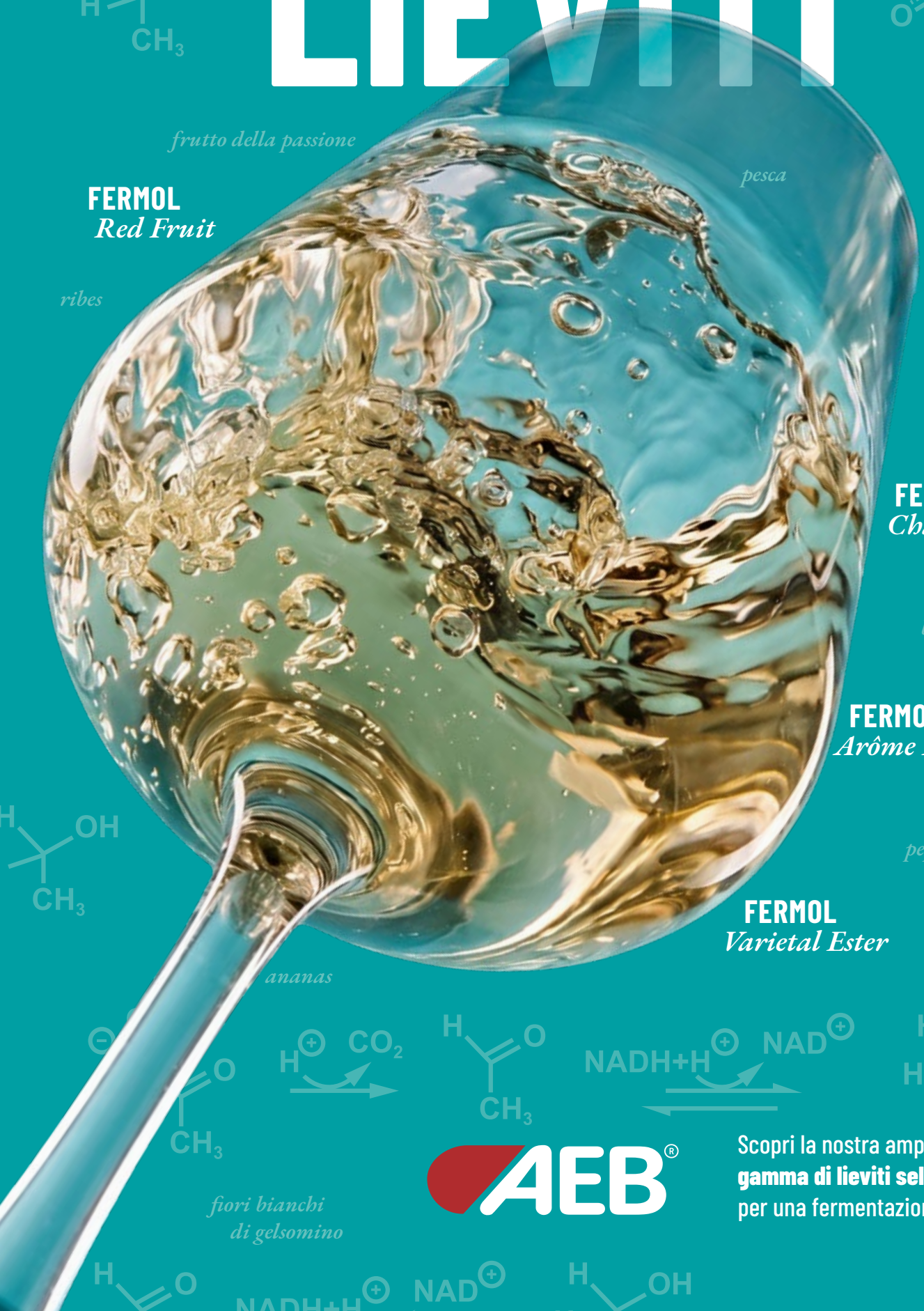
Ogni vino, infinite espressioni.

LIEVITI



the verde

frutto della passione

lamponi

pesca

FERMOL
Red Fruit

FERMOL
Ro5es

ribes

FERMOL
Chardonnay

banana

FERMOL
Arôme Plus

pepe bianco

FERMOL
Varietal Ester

ananas

fiori bianchi di gelsomino

AEB®

Scopri la nostra ampia **gamma di lieviti selezionati** per una fermentazione ottimale.

La scelta del lievito ideale

Il **lievito** è il soggetto principale della **fermentazione alcolica**, che è certamente il passaggio più importante di tutta la vinificazione. La scelta del lievito non può essere lasciata al caso, ma deve essere effettuata con attenzione, in base a dati certi e affidabili.
Per questo il Gruppo AEB ha messo a punto la **carta d'identità del lievito***, in cui vengono riassunte gran parte delle proprietà dei ceppi disponibili, mettendoli a confronto fra loro.

In questo modo, l'enologo può scegliere con maggiore precisione il lievito più adatto al suo vino e alla tecnologia che ha a disposizione, basandosi sulle seguenti caratteristiche:

- **organolettiche**, che denotano l'influenza sulle note aromatiche e sulla corposità del vino;
- **morfologiche**, legate alla tendenza a produrre schiuma, alla sua modalità di sviluppo, all'aspetto del deposito e all'adsorbimento del colore;
- **fermentative**, ovvero il potere alcoligeno, la latenza, la conversione alcolica, il rendimento zuccherino e la sensibilità all'SO_2.

I dati contenuti nella carta d'identità di ogni lievito sono inoltre corredati da studi delle fermentazioni in mosti naturali e sintetici con differenti livelli di APA (Azoto Prontamente Assimilabile).
Sono state valutate la velocità massima, la velocità media e la regolarità della fermentazione, a tre diverse temperature.

Come reidratare il lievito?

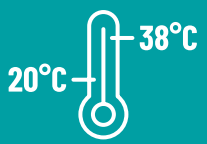
ISTRUZIONI E MODALITÀ D'USO

Reidratare
il lievito in
10 PARTI
di acqua tiepida
zuccherata

Per
20-30
MINUTI

LA NUTRIZIONE PER UNA REIDRATAZIONE OTTIMALE

Aggiungere in acqua di riattivazione
il nutriente in rapporto
1:4 con il lievito.



Massimo 38°C con
FERMOPLUS Energy Glu 3.0,
oppure a temperatura ambiente (20°C) con
FERMOPLUS Energy Glu 4.0
eliminando la necessità di riscaldare l'acqua
e ottimizzando così il consumo di energia e le
operazioni di cantina.

Prove fatte dimostrano che con il nutriente
il numero di cellule di lieviti
AUMENTA DI CIRCA IL 30%
a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

* Le carte d'identità dei lieviti sono fornite dai nostri tecnici-commerciali in base alle esigenze del cliente.

Ricerca e qualità
La selezione dei lieviti per AEB

Il Gruppo AEB ha maturato un'esperienza pluriennale e un forte know-how sull'impiego dei lieviti in enologia. Questa esperienza ha dato origine a un Controllo Qualità molto restrittivo, elaborato dal nostro reparto di Ricerca e Sviluppo **in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca e università**: le verifiche tengono conto sia delle normative vigenti che delle performance fermentative. Un processo consolidato che comprende **analisi chimiche**, **microbiologiche e funzionali**. L'ampia gamma di lieviti AEB 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, mannoproteine e altre specifiche peculiarità.

Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

Le analisi funzionali e la vitalità cellulare

Accanto ai controlli chimici e microbiologici previsti dalla normativa, il team di AEB ha sviluppato accurate analisi funzionali in considerazione dell'applicazione finale di natura fermentativa. **I nostri controlli vanno oltre la semplice vitalità cellulare**, in quanto esaminano anche le cellule morte, il cui rapporto rispetto a quelle vive rappresenta **un importante indicatore della qualità del processo di produzione dei lieviti**.

Le verifiche messe in atto sono molto restrittive, in quanto considerano come **parametro minimo di cellule vitali almeno il doppio delle cellule stabilite dalla legislazione vigente**.

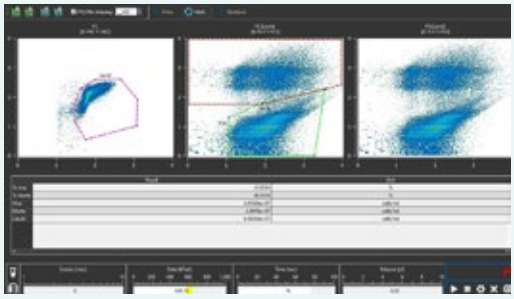


Grafico dettagliato che mostra il conteggio dei lieviti e incrocia i dati di FSC e SSC.
FSC *(Forward Scatter)*: parametro descrittivo della dimensione della cellula del lievito.
SSC *(Side Scatter)*: parametro descrittivo della complessità della membrana cellulare.



Citofluorimetro: strumento per la quantificazione della concentrazione cellulare del lievito.

SCOPRI DI PIÙ SUL CONTROLLO QUALITÀ DEI LIEVITI

GUARDA IL NOSTRO VIDEO

Analisi e controllo del profilo genetico dei lieviti

- **PCR** - Reazione a catena della Polimerasi *(Polimerase Chain Reaction)*: valutazione del DNA in seguito ad una reazione enzimatica che ne amplifica il segnale.
- **RFLP** - Polimorfismo da lunghezza dei frammenti di restrizione *(Restriction Fragment Length Polymorphism)*: analisi dei frammenti di restrizione del prodotto PCR per l'identificazione a livello di specie e discriminante all'interno del genere *Saccharomyces*.
- **PFGE** - Elettroforesi pulsata su gel *(Pulsed Field Gel Electrophoresis)*: determinazione del numero e delle dimensioni dei cromosomi separati l'uno dall'altro con l'applicazione dell'elettroforesi in campo pulsato su gel di agarosio.

Su alcuni lieviti per vini bianchi valutiamo anche la capacità di produrre riboflavina tramite analisi HPLC *(High Performance Liquid Chromatography)*.

La nostra gamma di lieviti selezionati per ogni tipologia di vino

LIEVITI PER VINI ROSATI E ROSSI LEGGERI	
FERMOL C6+ C	Ceppo adatto alle varietà a bacca rossa di zone calde, siccitose, dove le uve hanno gradazioni alcoliche potenziali elevate. Grazie alla sua media azione demalicante e alla buona capacità di sintetizzare glicerina produce vini morbidi e voluminosi in bocca. **Ref. PB2455**
FERMOL Candy C	Ceppo di lievito ibrido, sviluppa aromi fermentativi e migliora il profilo organolettico conferendo note amiliche e aromi che ricordano la caramella e i frutti gialli. Utilizzabile per la FA di mosti da macerazione prefermentativa a freddo; è ideale per vini rosati e bianchi.
FERMOL Cryophile U	La tecnica di premacerazione a freddo comporta un raffreddamento del pigiato di uve rosse fino a 5°C. Selezionato in queste condizioni, Cryophile è in grado di produrre elevate quantità di glicerina e di esaltare l'aroma varietale dei vini rossi macerati a freddo. **Ref. PB2570**
FERMOL MPF C U	Ideale per le moderne tecnologie di vinificazione condotte a basse T° (<16°C), volte ad ottenere vini con colori intensi, vivaci, dal profilo fresco e fruttato. Esalta gli aromi primari dell'uva, in particolare fragola, frutti di bosco freschi e rilascia sensazioni di scorze di agrumi. **Ref. PB2032**
FERMOL PB2033 C	Adatto a vini rosati e novelli con un'elevata intensità colorante e una complessa gamma di aromi floreali e fruttati. Fermenta in un ampio intervallo di T° (12-34°C) e ha una cinetica molto regolare che permette di controllare facilmente le T° di FA. **Ref. PB2033**
FERMOL Primeurs C	Produce diversi esteri con un piacevole aroma fruttato (che aumenta quando si ha una buona dose di APA); gli esteri si integrano bene con gli aromi tipici della macerazione carbonica. Ha una breve fase di latenza che gli consente di prendere rapidamente il sopravvento sulla microflora indigena. **Ref. PB2015**
FERMOL Red Bouquet C	Adatto a vini rosati e intensi. È quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un valore discriminante. Regala note floreali delicate, di amarena, mora e prugna. Ha un basso potere demalicante (<8%), perciò conserva la naturale freschezza del vitigno d'origine. **Ref. PB1264**
FERMOL Red Fruit C	Nato dall'ibridazione di due ceppi (FERMOL Iper R e PB2033), trova impiego ideale in condizioni del mezzo fortemente stressanti. Grazie alla sua scarsa richiesta di attivanti è adatto a mosti poveri di nutrienti; esalta le note aromatiche come mirtillo, ribes, lampone. Lievito perfetto anche per vini rossi strutturati e dal grande volume in bocca. **Ref. PB2018**
FERMOL Rouge C	Grazie al suo vigore e alla sua resistenza, prevale rapidamente sulla flora indigena. In confronto ad altri LSA, dà origine a vini con un'intensità colorante mediamente più elevata, dato che ha una limitata capacità di fissare le sostanze coloranti estratte durante la macerazione. Ideale per vini giovani e di medio invecchiamento con intensi aromi di frutti rossi e buona struttura. **Ref. PB2027**



LIEVITI PER VINI BIANCHI

FERMOL Aromatic C	Produce una notevole quantità di aromi fermentativi che lo rendono il lievito ideale per i vitigni neutri e per i vini giovani. La sua cinetica di consumo degli zuccheri molto regolare agevola il controllo delle temperature di fermentazione. **Ref. PB2540**
FERMOL Arôme Plus C	Consente di creare vini con aromi molto intensi, accentua le note floreali e origina vini con un gusto elegante sostenuto da una buona acidità. Possiede inoltre un'ottima resistenza alla gradazione alcolica e all'SO_2; capacità di avviare la FA anche a basse T°. **Ref. PB2010**
FERMOL Blanc B	Esalta le note di frutta in modo equilibrato. Produce vini corposi e armoniosi. La sua criofilia lo rende ideale per vini bianchi prestigiosi e per basi spumanti equilibrate, fresche ma al contempo complesse. **Ref. PB2019**
FERMOL Bouquet C	Buon produttore di glicerina, conferisce al vino una piacevole morbidezza. È apprezzato per la sua attitudine ad accentuare gli aromi primari e floreali, esalta le note terpeniche delle uve provenienti da climi non troppo caldi.
FERMOL Chardonnay C	Esalta le note di frutta matura ed esotica. Grazie all'elevata produzione di mannoproteine origina vini corposi e armoniosi. La sua spiccata criofilia lo rende ideale per vini bianchi prestigiosi, ottenuti da macerazione a freddo o affinati in barrique. **Ref. PB2585**
FERMOL Cryoaromae U	Ceppo fortemente criofilo che evidenzia le caratteristiche varietali, soprattutto nei vini ottenuti da macerazione a freddo. Produce numerosi composti secondari e aromatici di pregio: incrementa la glicerina, l'acidità totale ed esalta la nota di rosa (acetato di 2-feniletanolo). **Ref. PB2007**
FERMOL Fleur C	Grazie al basso potere demalicante (<10%) consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine; è quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante. Regala note di fiori bianchi, balsamiche e mentolate. **Ref. PB2171**
FERMOL Iper R C	Libera e trasforma i precursori aromatici solforati presenti nelle uve e preservati soprattutto con l'iper-riduzione. Quadro aromatico: complesso, ricco di sfumature floreali e di frutti tropicali (frutto della passione, ananas, pompelmo, salvia e gemme di bosso). **Ref. PB2870**
FERMOL Lime C	Grazie al basso potere demalicante (<10%) consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine; è quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante. Ricorda gli aromi di agrumi, con note di erbe aromatiche. **Ref. PB2101**
FERMOL PMD53 C	Valorizza i mosti ottenuti da vitigni neutri (es. Trebbiano, Malvasia, Greco) in cui evidenzia le note intense fruttate che perdurano durante l'affinamento. Ha un basso potere demalicante (<10%) ed è indicato per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un fattore discriminante (Riesling, Semillon, Traminer). **Ref. PB2053**
FERMOL Sauvignon C	Esalta le note dei composti aromatici solforati (4-mercapto-4-metil-pentan-2-one) accentuando quindi i profumi di erbe aromatiche, di fiori bianchi e di ortica. Permette di ottenere vini dalla notevole intensità olfattiva; è pertanto indicato per Sauvignon e in generale per bianchi ottenuti da uve mature, ricche di precursori. **Ref. PB2530**
FERMOL Tropical C	Grazie al basso potere demalicante (<10%) conserva la naturale freschezza del vitigno d'origine; è quindi ideale per FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante. Il suo bouquet è riconducibile alla frutta estiva e tropicale, dai sentori di salvia. **Ref. PB2151**
ZYMASIL Aromatic C	Durante la FA esalta l'aroma primario e varietale dell'uva e al contempo favorisce la formazione di componenti secondari, che contribuiscono alla caratterizzazione dell'aroma del vino ottenuto; in particolar modo libera composti quali acetati di alcoli superiori, esteri etilici di acidi grassi e alcol isoamilico. È ideale per bianchi varietali e aromatici.

LIEVITI PER VINI ROSSI STRUTTURATI E DA INVECCHIAMENTO

FERMOL Grand Rouge C	Ideale per ridurre la microflora indigena perché è naturalmente prevalente (utilizzo limitato di SO_2). Ha caratteristiche eccellenti: breve fase di latenza, scarse esigenze nutrizionali, ottima resistenza all'alcol e alle T° elevate. Consente di creare vini puliti, dalla buona struttura tannica. **Ref. PB2705**
FERMOL Mediterranée C	Perfetto per vini rossi caldi, corposi, adatti all'invecchiamento. Grazie alla produzione elevata di polisaccaridi e mannoproteine, armonizza il gusto, stabilizza il colore e la struttura tannica. Amplifica le note dolci, che ricordano i fichi maturi e i piccoli frutti rossi (ribes e ciliegia). **Ref. PB2590**
FERMOL Premier Cru C	Ceppo di riferimento per la produzione di vini rossi di alta gamma. Ha una produzione di H_2S estremamente limitata, sviluppa quindi note aromatiche intense e pulite. Produce notevoli quantità di glicerina e polisaccaridi; ricorda i frutti di bosco, le spezie, le erbe aromatiche e i piccoli frutti rossi. **Ref. PB2031**
FERMOL T.P.CO C	Grazie alla migliore estrazione dei polifenoli totali consente di ottenere vini da invecchiamento equilibrati, dal colore più intenso e stabile. Esalta le note fruttate (ciliegia) e speziate. La sua grande capacità di acclimatazione e il suo scarso consumo di azoto lo rendono ideale per FA sicure anche con un alto grado di alcol, scarsa produzione di SO_2 e di acidità volatile. **Ref. PB2515**

LIEVITI PER VINI EFFERVESCENTI

FERMOL Charmat B	Ha velocità di FA eccezionalmente elevata e non copre l'aroma varietale. Le scarse esigenze nutrizionali, l'elevato potere alcoligeno e la spiccata criofilia lo rendono particolarmente adatto per le prese di spuma in autoclave o in bottiglia. Ottimi risultati sono stati ottenuti anche nella cura degli arresti di fermentazione. **Ref. PB2051**
FERMOL Cristal B	Specifico per l'elaborazione di spumanti fini ed eleganti, ideale sia nelle FA primarie che nelle rifermentazioni in bottiglia. In FA garantisce il completo esaurimento degli zuccheri, ha una bassa produzione di acidità volatile e di schiuma. Mentre nella presa di spuma assicura una buona ripresa della fermentazione e una buona resistenza all'alcol. È adatto per la preparazione di pied de cuve. **Ref. MCN 2022**
FERMOL Perle C	Ceppo selezionato a seguito di uno studio specifico di evoluzione adattativa sulle resistenze agli stress. La resistenza agli acidi organici deboli e alla similare azione della CO_2 ne determinano un ceppo resistente e robusto alle esigenze fermentative nelle rifermentazioni in autoclave e in bottiglia. Le varietà dove trova grande interesse sono: Glera, Chardonnay e Pinot nero, in cui si vogliono esaltare le peculiari note fruttate varietali, oltreché in fermentazioni tecnologiche e rapide. È ideale anche per vini spumanti moderni, dal bouquet delicato ed elegante. **Ref. PB2949**
FERMOL RCH B	Selezionato per le fermentazioni con il metodo classico ma adatto anche alle rifermentazioni. Accentua le note fruttate-floreali, ha una buona capacità di produrre la glicerina e gli acetati, è criofilo e possiede un buon potere flocculante e agglomerante che facilita il remuage. **Ref. PB2002**
PERLAGE BB B	La sua eccellente capacità fermentativa, le basse esigenze nutrizionali, il potere alcoligeno e il suo carattere criofilo lo rendono ideale per la produzione di basi spumante e per la presa di spuma. È particolarmente indicato per le fermentazioni di varietà a bacca bianca quali Chardonnay, Pinot Bianco, Prosecco, Riesling, Müller-Thurgau. Esalta infatti le note fresche, acide e debolmente solforate che originano vini dal profilo non troppo aperto, ma ideali per l'ottenimento in seconda fermentazione di profumi floreali, piacevolmente fruttati, armonici e dalla buona tenuta. **Ref. MCN 2020**

LIEVITI POLIVALENTI

FERMOL Amyl C	Blend di *S. cerevisiae* che grazie alla presenza di patrimoni enzimatici differenti, consente di aumentare la complessità del vino. È perfetto quando si vogliono esaltare le note fruttate, amiliche, tioliche e le sensazioni aromatiche mantenendo la freschezza. È pertanto indicato per le FA di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un importante valore discriminante.
FERMOL Associées B C	Preparato multiceppo per fermentazioni regolari e complete anche in situazioni difficili. I vini ottenuti hanno profumi complessi e intensi, dato che l'associazione di due lieviti libera una gamma di precursori aromatici molto più ampia. **Ref. PB2003**
FERMOL Cryofruit U	Ha una spiccata tendenza alla produzione di grandi concentrazioni di glicerina, che apporta morbidezza al vino. Può essere usato sia su mosti bianchi che rossi, conferendo sensazioni gustative prive di aggressività, spesso presenti su uve che non hanno raggiunto la maturità fenolica. **Ref. PB2021**
FERMOL Davis 522 C	Ceppo estremamente versatile adatto sia ai vini bianchi che rossi. Grazie alla sua elevata velocità di moltiplicazione, prevale rapidamente sulla microflora indigena e consente di completare la FA in breve tempo. È resistente agli elevati tenori di SO_2 e non interferisce sulle caratteristiche aromatiche del vitigno. **Ref. UDC522**
FERMOL Power C	Sfrutta in modo ottimale la disponibilità azotata dei mosti, mantiene pertanto un'elevata attività metabolica anche in condizioni critiche. I vini ottenuti hanno piacevoli note varietali che spiccano in un contesto aromatico con una ridotta acidità volatile. Il ceppo, testato anche per i vini bianchi, offre i suoi migliori risultati nei rossi di pregio. **Ref. PB2014**
FERMOL Ro5es C	Ceppo ideale quando si desidera aumentare il patrimonio aromatico dei vini bianchi e rosati. Il suo pool enzimatico permette il rilascio di differenti esteri, produce un bouquet aromatico amilico, che spazia dai piccoli rossi al fruttato tropicale, passando dalle delicate note di fiori di arancio. **Ref. PB5923**
FERMOL Rouge Bayanus B	Ha ottime performance dimostrate nelle FA; garantisce, anche nei casi più estremi, l'esaurimento completo degli zuccheri. È quindi ideale nelle FA in rosso dove si vogliono mantenere le T° al di sotto dei 18°C. I vini ottenuti sono fini, eleganti e accentuano le note di frutti rossi. **Ref. PB2870**
FERMOL Super 16 C	Raggiunge elevate gradazioni alcoliche e dà origine a vini profumati con note di frutta matura. Dimostra un'elevata attività fermentativa anche in condizioni estremamente difficili (34°C e 17% alc.): è ideale quindi per i rossi strutturati e con bassa acidità volatile. Dà ottimi risultati nella FA di mosti ricchi di zucchero come quelli ottenuti da uve passite. **Ref. PB3084**
FERMOL Varietal Ester	Ceppo ideale quando si desidera aumentare il patrimonio aromatico nei bianchi e nei rosati. Il suo pool enzimatico permette il rilascio di differenti composti quali: Etil-ottanoato (aroma fruttato), Etil-3-metil butanoato (fragola o frutti rossi) e Isoamil acetato (banana). Gli esteri riconducibili alle note di albicocca e pesca vengono spesso rilasciati quando il ceppo viene vinificato a 15-16°C. **Ref. PB2456**
FERMOL Probios B	Certificato biologico, ha eccellenti capacità fermentative, anche in condizioni difficili di pH, temperatura ed alcol. È ideale per la vinificazione di vini di base e per la realizzazione della presa di spuma. Mette al sicuro la FA grazie al consumo totale degli zuccheri e ha una bassissima produzione di sottoprodotti indesiderati.
ZYMASIL C	Adatto per fermentazioni e rifermentazioni speciali (sia in bottiglia che autoclave), anche in condizioni difficili. Resiste molto bene all'azione inibitrice dell'SO_2 come pure agli alti tenori di alcol e di pressione; la sua attività si mantiene costante anche a basse T° e a bassi valori di pH. Questo ceppo di lievito è inoltre consigliato nel caso si debbano fermentare mosti ad alto contenuto in zuccheri e quindi il grado alcolico da raggiungere sia particolarmente elevato.

PROTEZIONE MICROBIOLOGICA DEI MOSTI (BIOPROTEZIONE)



La bioprotezione consiste nell'occupare all'interno del mosto lo spazio ecologico, con un blend di microrganismi selezionati, che evitano lo sviluppo degli indigeni potenzialmente dannosi. Grazie alla loro speciale formulazione, i prodotti per la protezione microbiologica dei mosti evitano lo sviluppo degli indigeni potenzialmente dannosi anche in assenza di SO_2.

PRIMAFLORA VB MP TD	Miscela di LSA *M. pulcherrima*, *T. delbrueckii* e scorze di lievito ideale per l'impiego nei vini bianchi e rosati. Permette di ottenere mosti con tinte gialle inferiori, a favore di note verdi e argentate; oltre a ridurre in generale le note verdi e a esaltare i precursori aromatici dell'uva.
PRIMAFLORA VR MP C	Miscela di LSA *M. pulcherrima*, *S. cerevisiae* e specifici derivati di lievito ideale per l'impiego nei vini rossi. Consente di ridurre le aggiunte di solforosa all'ammostamento e fermentare con valori di SO_2 bassissimi, prossimi allo 0. Ciò permette di ottenere vini dai tannini morbidi e dal bouquet molto fruttato.

LIEVITI NON-*SACCHAROMYCES*

NS FERM Alcomeno	Ceppo *L. thermotolerans*, con la capacità di produrre quantità significative di acido lattico a partire dagli zuccheri. Ciò determina un aumento dell'acidità totale nel vino e una diminuzione del grado alcolico. Questo lievito è anche responsabile di deacitificazione del mezzo (riduzione dell'acido acetico), caratteristica che lo rende ideale per la produzione di vini con bassa o addirittura senza SO_2. Può essere usato sia per la bioprotezione che per la vera e propria fermentazione alcolica primaria.
NS FERM Bellissima	Lievito *M. pulcherrima* ideale per incrementare la complessità del quadro aromatico dei vini. Può essere impiegato sia per la bioprotezione che per la vera e propria FA primaria. Incrementa gli alcoli superiori e i terpeni (in particolare farnesolo, nerolo e geraniolo), conferendo al vino aromi dolci e di frutta estiva. Se impiegato in abbinamento con *S. cerevisiae* come FERMOL Chardonnay, Arôme Plus e altri, aumenta la complessità e l'intensità del profilo aromatico. Al gusto si evidenziano un maggior spessore e volume, e una notevole persistenza retrogustativa.
NS FERM Tiotoru	LSA *T. delbrueckii* ideale per lo sviluppo di tioli ed esteri. Può essere usato sia per la bioprotezione che per la vera e propria FA primaria. Tra le note aromatiche maggiormente prodotte troviamo il frutto della passione, il pompelmo e la foglia di pomodoro. In varietà pressoché neutre, si consiglia un coinoculo con altri ceppi dalle caratteristiche diverse se si desidera ottenere vini con aromi molto complessi. Tiotoru è ideale anche per vini rosati, molto freschi e profumati, ed è ottimale per diverse tipologie di vinificazione.
SNS FERM Fruit	Blend *L. thermotolerans* e *S. cerevisiae* per il miglioramento della complessità aromatica dei vini interagendo con il quadro acido. È adatto per differenti vitigni, sia terpenici che tiolici, per la vinificazione di rosati, rossi leggeri e freschi, ma trova impiego anche nelle fermentazioni in bianco dove si ricercano le peculiarità aromatiche di questo blend di ceppi. Migliora notevolmente le espressioni aromatiche dei vini perfezionandone l'equilibrio e la complessità acida.
SNS FERM Le Fleur	Blend *T. delbrueckii*, *L. thermotolerans* e *S. cerevisiae* per il miglioramento della complessità aromatica floreale dei vini. Influenza positivamente le espressioni aromatiche dei vini incrementandone la complessità, grazie allo sviluppo di note floreali come: gelsomino, tiglio, biancospino e fiori gialli. Si evidenzia inoltre una costante produzione di note agrumate che variano dal mandarino al pompelmo rosa.
SNS FERM Thiol	Blend *T. delbrueckii* e *S. cerevisiae* per l'esaltazione del profilo tiolico nei vini. È adatto per differenti vitigni, sia terpenici che tiolici (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, ecc.). Migliora notevolmente le espressioni aromatiche dei vini incrementandone il profilo olfattivo. La grande varietà del quadro aromatico lo rende ottimale per l'impiego in diverse tipologie di vinificazione.

Razze fisiologiche

- **C** *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*
- **U** *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*
- **B** *Saccharomyces cerevisiae r.f. uvarum*
- **MP** *Metschnikowia pulcherrima*
- **TD** *Torulaspora delbrueckii*

Collaborazioni con università e istituti di ricerca

IFV INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN	Institut Français de la Vigne Et Du Vin (IFV) - Polo di Nantes / Valle della Loira (Francia)
UMCC Unimore Microbial Culture Collection bioprospetting biobanking biomics	Unimore Microbial Culture Collection (UMCC, Reggio Emilia, Italia)
UNIMORE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA	Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia (DISAFA, Italia)
COMITÉ CHAMPAGNE	Comité Interprofessionnel Du Vin De Champagne (Francia)
IUVV	Institut Universitaire De La Vigne Et Du Vin (IUVV, Borgogna, Francia)
	Istituto di Ricerca Enologico di Navarra (Spagna)

FERMOL® è un marchio registrato AEB

SCOPRI LA GAMMA COMPLETA DEI LIEVITI AEB



La nostra gamma di lieviti è frutto di un'evoluzione e di un'innovazione costanti.

Il nostro scopo è quello di poter offrire alle cantine il prodotto più adatto ad esaltare le peculiarità delle uve che passano attraverso **la varietà, il terroir, l'andamento climatico, i processi di vinificazione e tanti altri fattori**.

Poter offrire alle cantine tale scelta significa **favorire le caratteristiche intrinseche del vitigno**, preservandole nel vino al fine di renderle percepibili al consumatore finale, che apprezzerà così lo sforzo fatto dai viticoltori nella produzione di un'uva di qualità, frutto della coltivazione della terra.

Investiamo ogni anno nell'evoluzione della ricerca enologica a livello mondiale: i nostri lieviti nascono infatti da una profonda e accurata ricerca svolta in **collaborazione con enologi, agronomi, ricercatori e tecnici esperti**, provenienti dai più prestigiosi centri di ricerca e le università di tutto il mondo.

Rispetto dell'identità del vitigno e innovazione rappresentano per noi un binomio indissolubile e vincente, tanto nello studio e nella ricerca di nuove soluzioni, quanto nel processo di produzione del lievito stesso.

CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEMS
CQY
CERTIQUALITY
UNI EN ISO **9001:2015**
UNI EN ISO **14001:2015**
UNI ISO **45001:2023**
UNI EN ISO **22000:2018**



Il nostro lievito, un prodotto selezionato

La produzione dei nostri lieviti segue **elevati standard di qualità e tracciabilità** fin dalla selezione delle materie prime.

GMO FREE

I nostri lieviti e i substrati utilizzati nella fase di moltiplicazione sono privi di OGM e di tutti gli allergeni presenti nell'elenco dell'UE, previsti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.

Nel processo di produzione dei nostri lieviti selezionati **non viene impiegato olio di palma.**

AEB SPA
Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia

Tel: +39 030 23071
info@aeb-group.com
aeb-group.com

