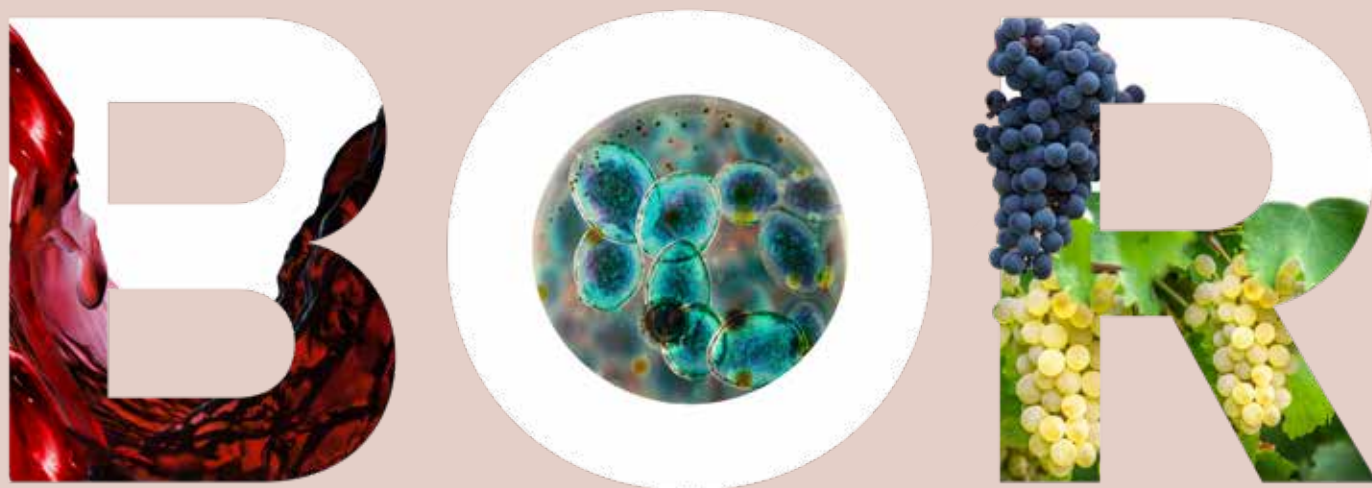


# VÉGTELEN ÁRNYALATÚ LEHET EGY



## TALÁLJA MEG A SAJÁTJÁT AZ AEB ÉLESZTŐI KÖZÖTT



FEDEZZE FEL  
**SZELEKTÁLT  
ÉLESZTŐINK  
VÁLASZTÉKÁT**  
EGY OPTIMÁLIS  
FERMENTÁCIÓHOZ.

 **AEB**<sup>®</sup>

# AZ IDEÁLIS ÉLESZTŐ KIVÁLASZTÁSA



Az **élesztő** az **alkoholos erjesztés** fő tárgya, amely minden bizonnyal a teljes borkészítési folyamat legfontosabb lépése. Az élesztő kiválasztását nem lehet a véletlenre bízni, hanem körültekintően kell megtenni biztos és megbízható adatok alapján.

Az AEB ezért fejlesztette ki az **élesztő azonosító kártyát** \*, amely összefoglalja a rendelkezésre álló törzsek legtöbb tulajdonságát, összehasonlítva azokat egymással.

Ezáltal a borász az alábbi adatok alapján tudja pontosabban kiválasztani a borához legmegfelelőbb élesztőt és a rendelkezésre álló technológiát:

- ✓ **ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK**, amelyek a bor aromás jegyeire és a testességre gyakorolt hatást jelzik;
- ✓ **MORFOLÓGIAI JELLEMZŐK**, a habképződésre való hajlamhoz, annak fejlesztési módjához, a lerakódás megjelenési formájához és a szín adszorpciójához kapcsolódik;
- ✓ **FERMENTATÍV JELLEMZŐK**, vagyis az alkoholfeljesztő képesség, a lappangási idő, az alkohol konverzió, a cukorhozam és a SO<sub>2</sub> érzékenység.

Az egyes élesztők azonosító kártyáiban szereplő adatokat a természetes és szintetikus mustok erjesztésének vizsgálati kísérlet, eltérő APA szinttel.

Az erjesztés maximális sebessége, átlagsebessége és szabályossága három különböző hőmérsékleten került értékelésre.

Élesztő rehidratálása

10  
ADAG

langyos, cukros vízben



Maximum

38°C



20-30  
PERC



JAVASLAT

**Fermoplus Energy Glu 3.0**,  
tápanyag hozzáadása  
a reaktiváló vízhez  
az élesztővel

1:4

arányban.



Elvégzett tesztek bizonyítják, hogy a  
**Fermoplus Energy Glu 3.0**  
tápanyaggal az élesztősejtek száma  
**KÖRÜLBELÜL**

30% -KAL  
NŐ

6 órával az újraaktiválás után.

\* Az élesztők azonosító kártyáit a vásárlói igények szerint értékesítő szakembereink biztosítják.

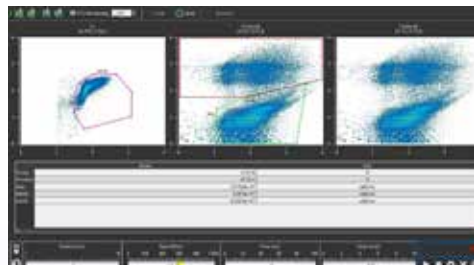
# KUTATÁS ÉS MINŐSÉG AZ ÉLESZTŐK KIVÁLASZTÁSA AZ AEB SZÁMÁRA

Az AEB Csoport sok éves tapasztalattal és erős know-how-val rendelkezik az élesztők borászati felhasználásáról.

Ez a tapasztalat egy nagyon szigorú minőségellenőrzést eredményezett, amelyet Kutatási és Fejlesztési Osztályunk **neves kutatóintézetekkel együttműködve** fejlesztett ki: az ellenőrzések figyelembe veszik mind a hatályos előírásokat, mind az erjesztési teljesítményt. Egy konszolidált folyamat, amely **kémiai, mikrobiológiai és funkcionális elemzéseket** foglal magában. Az AEB élesztők széles skáláját jellemzi, hogy képes **kiemelni a szőlőben jelenlévő prekursorokat**, változó mennyiségű és arányú fermentációs észtert és acetátot előállítani, glicerint, savakat, mannoproteineket szintetizálni és rendelkezik egyéb speciális sajátosságokkal. Az összes kiválasztott élesztő magas technológiai tulajdonságokkal rendelkezik, és rendkívül korlátozott mennyiségben termelnek olyan vegyületeket, amelyek befolyásolhatják a bor minőségét.

## FUNKCIONÁLIS ELEMZÉS ÉS SEJTVITALITÁS

A törvényben előírt kémiai és mikrobiológiai ellenőrzések mellett pontos funkcionális elemzéseket dolgoztunk ki a fermentatív jellegű végső felhasználásra tekintettel. **Kontrolljaink túlmutatnak az egyszerű sejtéletképességen**, hiszen az elhalt sejteket is megvizsgáljuk, amelyeknek **az élő sejtekhez viszonyított aránya az élesztő előállítási folyamat minőségének egy fontos mutatója**. Az AEB által végzett ellenőrzések nagyon szigorúak, mivel az életképes sejtek minimális paraméterének tekintik a jelenlegi jogszabályok által meghatározott sejtek legalább kétszeresét.



Az élesztőszámot és az FSC és SSC adatok keresztivalkozását bemutató részletes diagram.  
**FSC (Forward Scatter):** az élesztősejt méretét leíró paraméter.  
**SSC (Side Scatter):** a sejtmembrán komplexitását leíró paraméter.



**Citofluorimetria:** eszköz az élesztősejt-koncentráció számszerűsítésére.



TUDJON MEG TÖBBET  
AZ ÉLESZTŐK  
MINŐSÉGELLENŐRZÉSÉRŐL

NÉZZE  
MEG  
VIDEONKAT



## AZ ÉLESZTŐK GENETIKAI PROFILJÁNAK ELEMZÉSE ÉS ELLENŐRZÉSE

- PCR** - Polimeráz láncreakció (*Polymerase Chain Reaction*): a DNS értékelése a jelet felerősítő enzimatis reakciót követően.
- RFLP** - Restriktions fragmenthossz-polimorfizmus (*Restriction Fragment Length Polymorphism*): a PCR-termék restriktions fragmenseinek elemzése a fajok szintjén és a *Saccharomyces* nemzetségen belüli megkülönböztetés céljából.
- PFGE** - Impulzusmezős gélelektroforézis (*Pulsed Field Gel Electrophoresis*): az egymástól elválasztott kromoszómák számának és méretének meghatározása agaróz gélen pulzáló térelektroforézis alkalmazásával.

Egyes fehérborok élesztőinél a riboflavin enzimes eljárással történő előállításának képességét is értékeljük.



# SZELEKTÁLT ÉLSZTŐ VÁLASZTÉKUNK MINDEN BORTÍPUSHOZ

## ÉLSZTŐK FEHÉRBOROKHOZ

### LEVULIA Esperide **C**

Szelektálta az IFV polo Valle della Loira.

Hibridizációból született, ötvözi két előre kiválasztott törzs értékes tulajdonságait. Inkább amil aromás jellegű, ami kedvez a fermentációs aromák, észterek és acetátok (virág, körte, eper) előállításának és a különböző tiolok feltárásának.

### FERMOL Aromatic **C**

Referencia PB2540

Jelentős mennyiségű fermentációs aromát termel, ami ideális élesztővé teszi semleges szőlőfajtákhoz és fiatal borokhoz. A cukrok fogyasztásának kinetikája nagyon szabályos, ami megkönnyíti az erjedési hőmérséklet szabályozását.

### FERMOL Arôme Plus **C**

Referencia PB2010

Lehetővé teszi nagyon intenzív aromájú borok készítését, kiemeli a virágos jegyeket, és elegáns ízű borokat ad jó savtartalommal. Kiválóan ellenáll az alkoholtartalomnak és a SO<sub>2</sub>-nak, képes AF-t indítani még alacsony T°-en is.

### FERMOL Bayanus Lipari **B C**

Lehetővé teszi szalmasárga borok előállítását, növelve a test és az íz egyensúlyát. Friss aromát ad, nyári, vörös és trópusi gyümölcsök jegyeivel. Optimális erjedési kinetikát garantál még magasabb alkoholfokkal rendelkező boroknál is.

### FERMOL Blanc **B**

Referencia PB2019

Kiemeli az érett és egzotikus gyümölcs jegyeit. A magas mannoprotein termelésnek köszönhetően testes és harmonikus borokat ad. Kifejezett kriofilitása ideálissá teszi hideg áztatással kapott vagy barrique-ban érlelt tekintélyes fehérborokhoz.

### FERMOL Bouquet **C**

Jó glicerintermelő, kellemes lágyasgot kölcsönöz a bornak. Nagyon kedvelt, mert alkalmas az elsődleges és virágos aromák kiemelésére, fokozva a nem túl meleg éghajlatról származó szőlő terpénes jegyeit.

### FERMOL Chardonnay **C**

Referencia PB2585

Kiemeli az érett és egzotikus gyümölcs jegyeit. A magas mannoprotein termelésnek köszönhetően testes és harmonikus borokat ad. Kifejezett kriofilitása ideálissá teszi hideg áztatással kapott vagy barrique-ban érlelt tekintélyes fehérborokhoz.

### FERMOL Cryoaromae **U**

Referencia PB2007

Erősen kriofil törzs, amely kiemeli a fajtajellemzőket, különösen a hideg áztatással készült borokban. Számos értékes másodlagos és aromás vegyületet állít elő: növeli a glicerint, a teljes savasságot és fokozza a rózsa jegyét (2-fenil-etanol-acetát).

### FERMOL Fleur **C**

Referencia PB2171

Szelektálta az IFV di Nantes.

Alacsony almasav bontó képességének (<10%) köszönhetően lehetővé teszi a szőlő természetes frissességének megőrzését; ezért ideális a forró területekről származó mustok AF-jához, vagy ahol a savasság fontos megkülönböztető érték. Fehér virágok jegyeit, balszamos és mentolos jegyeket ad.

### FERMOL Iper R **C**

Referencia PB2870

A Modenai és Reggio Emilia Egyetem Mezőgazdasági Tudományok Tanszéke szelektálta és ellenőrizte.

Felszabadítja és átalakítja a szőlőben található, különösen a hiperredukcióval tartósított borok kéntartalmú aromás prekurzorait. Aroma képlet: komplex és gazdag virágárnyalatokban és trópusi gyümölcsökben (passiógyümölcs, ananász, grapefruit, zsálya és puszpáng rügyek).

### FERMOL Lime **C**

Referencia PB2101

Selezionato dall'IFV di Nantes.

Alacsony almasav bontó képességének (<10%) köszönhetően lehetővé teszi a szőlő természetes frissességének megőrzését; ezért ideális a forró területekről származó mustok AF-jához, vagy ahol a savasság fontos megkülönböztető érték. Citrusos aromákra emlékeztet, aromás fűszernövények jegyeivel.

### FERMOL PMD53 **C**

Referencia PB2053

Kiemeli a semleges szőlőből (pl. Trebbiano, Malvasia, Greco) nyert mustokat, amelyekben kiemeli az érlelés során megmaradó intenzív gyümölcsös jegyeket. Alacsony almasav bontó képességű (<10%), ideális a forró területekről származó mustok AF-jához, vagy ahol a savasság fontos megkülönböztető érték (Rizling, Semillon, Traminer).

### FERMOL Sauvignon **C**

Referencia PB2530

Fokozza az aromás kénvegyületek (4-merkaptó-4-metil-pentán-2-one) jegyeit, fokozza az aromás fűszernövények, fehér virágok és csalán aromáit. Lehetővé teszi figyelemre méltó illat intenzitással rendelkező borok készítését; ezért alkalmas Sauvignonhoz és általában érett szőlőből nyert, prekurzorokban gazdag fehérborokhoz.

### FERMOL Tropical **C**

Referencia PB2121

Szelektálta az IFV di Nantes.

Alacsony almasav bontó képességének (<10%) köszönhetően lehetővé teszi a szőlő természetes frissességének megőrzését; ezért ideális a forró területekről származó mustok AF-jához, vagy ahol a savasság fontos megkülönböztető érték. Illatát a nyári és a trópusi gyümölcsöknek köszönheti, zsályás árnyalatokkal.

# SZELEKTÁLT ÉLSZTŐ VÁLASZTÉKUNK MINDEN BORTÍPUSHOZ

## ÉLSZTŐK ROZÉ ÉS KÖNNYŰ VÖRÖSBOROKHOZ

### FERMOL Candy

Szelektálta az IFV polo Valle della Loira.

Hibrid élesztőtörzs, fermentatív aromákat fejleszt és javítja az érzékszervi profilt, amilos jegyeket és édességre, sárga gyümölcsökre emlékeztető aromákat ad. Hideg elő-fermentációs áztatásból származó mustok AF-jához használható; ideális rozé és fehérborokhoz.

### FERMOL Cryophile

Referencia PB2570

A hideg előáztatási technika magában foglalja a zúzott vörös szőlő 5°C-ig történő lehűtését. Az ilyen körülmények között szelektált Cryophile nagy mennyiségű glicerint képes előállítani, és fokozza a hideg áztatással készült vörösborok fajtaaromáját.

### FERMOL MPF

Ideális az alacsony T°-en (<16°C) végzett modern borkészítési technológiákhoz, amelyek célja intenzív, élénk színű, friss és gyümölcsös profilú borok készítése. Kiemeli a szőlő elsődleges aromáit, különösen az eper, a friss erdei gyümölcsök aromáit, és felszabadítja a citrusfélék héjának érzetét.

### FERMOL PB2033

Referencia PB2033

Alkalmos rozé és újborokhoz, magas színintenzitással és komplex virágos és gyümölcsös aromákkal. Széles T° tartományban (12-34 °C) erjeszt, nagyon szabályos kinetikája van, amely lehetővé teszi az AF hőmérsékletének könnyű szabályozását.

### FERMOL Primeurs

Referencia PB2015

Számos észter termel kellemes gyümölcsös aromával (amely fokozódik, ha megfelelő mennyiségű APA van benne); az észterek jól illeszkednek a szénsav áztatás jellegzetes aromáihoz. Rövid lappangási szakasza van, amely lehetővé teszi, hogy gyorsan felülkerekedjen az őshonos mikro flórán.

### FERMOL Red Bouquet

Referencia PB1264

Alkalmos rozé és intenzív borokhoz. Ezért ideális a forró területekről származó mustok AF-jához, vagy ahol a savasság megkülönböztető érték. A meggy, a szeder és a szilva finom virágos jegyeit adja. Alacsony almasav bontó képességű (<8%), így megőrzi a származási szőlő természetes frissességét.

### FERMOL Red Fruit

Referencia PB2018

A Modenai és Reggio Emilia Egyetem Mezőgazdasági Tudományok Tanszéke szelektálta és ellenőrizte.

Két törzs (Fermol Iper R és PB2033) hibridizációjából született, így ideális a rendkívül stresszes körülmények között történő használatra. Alacsony aktivátor igényének köszönhetően tápanyagszegény mustokhoz is alkalmas; kiemeli az olyan aromás jegyeket, mint az áfonya, ribizli, málna. Tökéletes élesztő nagy volumenű, strukturált vörösborokhoz is.

### FERMOL Rouge

Referencia PB2027

Erősségének és ellenálló képességének köszönhetően gyorsan felülkerekedik az őshonos flórával szemben. Más LSA-hoz képest átlagosan magasabb színintenzitású borokat eredményez, mivel korlátozottan képes megkötni az áztatás során kivont színanyagokat. Ideális fiatal és közepesen érett borokhoz, intenzív piros gyümölcsök aromájával és jó szerkezetével.

## ÉLSZTŐK SZERKEZETES ÉS ÉRLELÉSRE SZÁNT VÖRÖSBOROKHOZ

### FERMOL Clarifiant

Referencia PB2023

A testes vörösökhöz ideális fajtatorzs, amely elősegíti a fajta jellegzetes aromáinak kivonását és fokozza a finom borok nagy aromás komplexitását. Clarifiant-tal végzett kísérletekben magasabb színintenzitást (akár 17%) és magasabb antocianin tartalmat (>14%) figyeltek meg más törzsekhez képest.

### FERMOL Grand Rouge

Referencia PB2705

A Navarrai Borászati Kutatóintézet által izolált és a Modenai és Reggio Emilia Egyetem Mezőgazdasági Tudományok Tanszéke szelektálta.

Ideális az őshonos mikro flóra csökkentésére, mert természetes módon elsőbrendű (korlátozott SO<sub>2</sub> felhasználás). Kiváló tulajdonságokkal rendelkezik: rövid lappangási fázis, alacsony tápanyag igény, kiválóan ellenáll az alkoholnak és a magas T°-nek. Lehetővé teszi tiszta, jó tannin szerkezetű borok készítését.

### FERMOL Mediterranée

Referencia PB2590

Alkalmos meleg, testes vörösborokhoz, alkalmas érleléshez. Magas poliszacharid- és mannoprotein termelésének köszönhetően harmonizálja az ízt, stabilizálja a színt és a tannin szerkezetet. Felerősíti az édes jegyeket, érett fűgére és apró piros gyümölcsökre (ribiszke és cseresznye) emlékeztet.

### FERMOL Premier Cru

Referencia PB2031

Referenciatörzs csúcskategóriás vörösborok előállításához. Rendkívül korlátozott H<sub>2</sub>S termelése van, ezért intenzív és tiszta aromás jegyeket fejleszt. Jelentős mennyiségű glicerint és poliszacharidokat termel, erfei gyümölcsökre, fűszerekre, aromás fűszernövényekre és apró piros gyümölcsökre emlékeztet.

### LEVULIA T.P.CO

Referencia PB2515

Az összes polifenol jobb kivonásának köszönhetően kiegyensúlyozott érlelésű, intenzívebb és stabilabb színű borok készítését teszi lehetővé. Kiemeli a gyümölcsös (cseresznye) és fűszeres jegyeket. Nagy akklimizációs képessége és alacsony nitrogénfogyasztása ideálissá teszi a biztonságos AF-hoz még magas alkoholtartalom, alacsony SO<sub>2</sub>-termelés és illó savtartalom mellett is.

# SZELEKTÁLT ÉLSZTŐ VÁLASZTÉKUNK MINDEN BORTÍPUSHOZ

## ÉLSZTŐK SZÉNSAVAS BOROKHOZ

### FERMOL Charmat **B**

Referencia PB2051

Kiemelkedően magas AF rátával rendelkezik, és nem fedi el a fajtaaromát. Alacsony tápanyagigénye, nagy alkoholtartalma, erős kriofilitása különösen alkalmassá teszik autoklávban vagy palackban történő második fermentációra. Az megakadt erjesztés kezelésében is kiváló eredményeket értek el,

### FERMOL RCH **B**

Referencia PB2002

Klasszikus módszerrel történő erjesztéshez szelektált; újraerjesztésre is alkalmas. Hangsúlyozza a gyümölcsös és virágos jegyeket, jó glicerin- és acetát termelő képességgel rendelkezik, kriofil, jó pelyhesítő és agglomeráló erejű, amely megkönnyíti a remuage-t.

### LEVULIA Agglo **B**

Pezsgőborok előállítására szolgáló agglomeráló élesztő. Természetes ülepedési képességének köszönhetően megkönnyíti a szűrés és palackozási műveleteket az autoklávban, és lehetővé teszi a remuage idejének optimalizálását. Agglo szabályos fermentációs kinetikával rendelkezik, és alacsony hőmérsékleten fermentálja az összes cukrot.

### LEVULIA Cristal **B**

A Comité Interprofessionnel du vin de Champagne által engedélyezett és tanúsított.

Kifejezetten finom és elegáns pezsgők készítéséhez, ideális mind az elsődleges AF-hoz, mind a palackban történő újraerjesztéshez. AF-ban garantálja a cukrok teljes kimerülését, alacsony illósav- és habképződéssel rendelkezik. A második erjesztésnél biztosítja az erjedés jó újraindulását és az alkohollal szembeni jó ellenállást. Alkalmas pied de cuve készítésére.

### PERLAGE BB **B**

Kiváló fermentációs képessége, alacsony tápanyagigénye, alkoholereje és kriofil jellege ideálissá teszik pezsgő alapborok készítésére és második erjesztésre. Különösen alkalmas olyan fehér szőlőfajták erjesztésére, mint a Chardonnay, Pinot Bianco, Prosecco, Rizling, Muller-Thurgau. Valójában felerősíti a friss, savanyú és enyhén kénese jegyeket, amelyek nem túl nyitott profilú borokat eredményeznek, de ideálisak a második erjesztés során virágos, kellemesen gyümölcsös, harmonikus aromák eléréséhez.

## NEM-SACCHAROMYCES ÉLSZTŐK

### LEVULIA Alcomeno **LT**

Burgundiában a dijoni  
Université de la Vigne et du Vin  
együttműködésével szelektáltl.



Alcomeno reagál a *Saccharomyces* és nem-*Saccharomyces* élesztők egymás utáni beoltása vagy együtttenyésztése iránti növekvő érdeklődésre. Ez a törzs képes befolyásolni a borok érzékszervi tulajdonságait, és nagy hatással van az analitikai értékekre, mivel a cukor alkohollá való átalakulás konverziós értéke nagyon alacsony a tejsavtermelés javára, és ennek következtében megnő a teljes savtartalom a magas tejsavtermelés miatt.

### LEVULIA Pulcherrima **MP**

Burgundiában a dijoni  
Université de la Vigne et du Vin  
együttműködésével szelektáltl.



A mikrobiális ökológiai kutatási programból született, amely lehetővé tette a nem-*Saccharomyces* élesztőfajok különböző fajtáinak izolálását, ez a *Metschnikowia Pulcherrima* fajhoz tartozó élesztő természetesen jelen van a szőlő héján. Már az alkoholos előerjedés fázisától kezdve hozzájárul a bor érzékszervi komplexitásához, fokozva a fajtaaromát.

### LEVULIA Torula **TD**



Tanúsított bio, hozzájárul az aromás komplexitáshoz, képes korlátozni az illósavakat termelő fajok fejlődését és csökkenti a fanyar jegyeket. Ideális mind biológiai védelemhez, mind a fermentációs fázis első részéhez, amelyet a *S. cerevisiae* szekvenciális oltása segít. Különböző szőlőfajtákhoz alkalmas, terpénes és tiolos egyaránt

## FIZIOLÓGIAI FAJ

- C** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*
- B** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*
- U** *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*

- MP** *Metschnikowia pulcherrima*
- LT** *Lachancea thermotolerans*
- TD** *Torulaspora delbrueckii*

## Tanúsított BIO



# SZELEKTÁLT ÉLSZTŐ VÁLASZTÉKUNK MINDEN BORTÍPUSHOZ



## POLIVALENS ÉLSZTŐK

### FERMOL Associées **B** **C**

Multi törzs készítmény a szabályos és tökéletes erjedés érdekében nehéz helyzetekben is. A kapott borok összetett és intenzív aromájúak, mivel két élesztő társulása sokkal szélesebb aromás prekurzorokat szabadít fel.

### FERMOL Complet Killer Fru **B**

Referencia PB2024

Rendkívül sokoldalú, alkalmas elsődleges AF-hoz és megakadt erjedés vagy alkoholtartalom korrekció esetén is. Gyorsan elfogyasztja a fruktózt, ami általában többnyire az erjedés leállításán átesett borokban marad meg. Ideális semleges fehérborokhoz, melyekben képes felerősíteni a virágos és gyümölcsös jegyeket.

### FERMOL Cryofruit **U**

Referencia PB2021

*A Modenai és a Reggio Emilia Egyetem által szelektált és ellenőrzött.*

Kifejezetten hajlamos nagy koncentrációjú glicerint termelni, ami lágyaságot kölcsönöz a bornak. Fehér és vörös muston egyaránt használható, agresszivitás nélküli ízérzetet keltve, ami gyakran előfordul olyan szőlőn, amely még nem érte el a fenolos érettséget.

### FERMOL Davis 522 **C**

Referencia UDC522

Rendkívül sokoldalúan használható fehér- és vörösborokhoz egyaránt. Nagy szaporodási sebességének köszönhetően gyorsan felülkerekedik az őshonos mikro flórával szemben, és lehetővé teszi az AF rövid időn belüli befejezését. Ellenáll a magas SO<sub>2</sub> szintnek, és nem befolyásolja a szőlő aromás tulajdonságait.

### FERMOL Elegance **C**

Referencia PB2012

Természetes hibridizációból nyert, kitűnik kiváló erjedési kinetikájával és aromás tartományának szélességével, különösen nagyra értékelik minden olyan eredet megjelöléssel ellátott borban, amelyben a "terroirt" hivatott kiemelni. Hangsúlyozza a citrusos, virágos és aromás fűszernövények jegyeit.

### FERMOL Killer **C**

Referencia PB2307

Rövid lappangási ideje miatt ez jelenti a legmegfelelőbb gyógymódot arra az esetre, ha nem lehetséges a must megfelelő tisztítása. A kiváló SO<sub>2</sub> rezisztencia és ellenállás a magas T<sup>°</sup>-tel szemben jó eredményeket biztosít minden üzemi körülmény között. A kapott borok friss és élénk illatúak.

### FERMOL Power **C**

Referencia PB2014

Optimálisan kihasználja a must nitrogéntartalmát, így kritikus körülmények között is fenntartja a magas metabolikus aktivitást. A kapott borok kellemes fajtajegyekkel rendelkeznek, amelyek aromás környezetben, alacsony illó savtartalommal tűnnek ki. A fehérborokra is tesztelt törzs a legjobb eredményt tekintélyes vörösboroknál nyújtja.

### FERMOL Rouge Bayanus **B**

Referencia PB2770

Kiváló teljesítményt mutat az AF-ban; garantálja még a legszélsőségesebb esetekben is a cukrok teljes kimerülését. Ezért ideális vörösborok AF-jához, ahol a T<sup>°</sup>-et 18°C alatt kell tartani. A kapott borok finomak és elegánsak, kiemelik a vörös gyümölcsök jegyeit.

### FERMOL Super 16 **C**

Referencia PB3084

Magas alkoholszintet ér el, és illatos borokat eredményez érett gyümölcsös jegyekkel. Rendkívül nehéz körülmények között is magas fermentációs aktivitást mutat (34°C és 17% alc.) ezért ideális az alacsony illó savtartalmú strukturált vörösborokhoz. Kiváló eredményeket ad a cukorban gazdag mustok, például az aszalt szőlőből nyert mustok AF-jában.

### LEVULIA Probios **B**

*Pezsgőben tesztelve és validálva,  
a Comité Interprofessionnel  
du vin de Champagne  
együttműködésével.*



Tanúsított bio, kiváló fermentációs képességgel rendelkezik, még nehéz pH-, hőmérséklet- és alkoholkörülmények között is. Ideális alapborok készítéséhez és a második erjesztés megvalósításához. Megvédi az AF-ot a teljes cukorfogyasztásnak köszönhetően, és nagyon alacsony a nem kívánt melléktermékek termelése.

FEDEZZE FEL AZ AEB ÉLSZTŐINEK TELJES VÁLASZTÉKÁT



CERTIFIED  
MANAGEMENT SYSTEMSCQY  
CERTIQUALITYUNI EN ISO 9001:2015  
UNI EN ISO 14001:2015  
UNI ISO 45001:2018  
UNI EN ISO 22000:2018

**Élesztőink kínálata egy több mint 50 élesztőből álló sorozat, amely az állandó fejlődés és innováció eredménye.**

Célunk, hogy a borászatok számára a legmegfelelőbb terméket kínálhassuk a szőlők sajátosságainak kiemeléséhez, amelyeket a fajta, a terület, az éghajlati trendek, a borkészítési folyamatok és sok más tényező befolyásol.

A borászatok számára ez a választás azt jelenti, hogy **előnyben részesítik a szőlő belső tulajdonságait**, megőrzik azokat a borban, hogy érzékelhetővé váljanak a végső fogyasztó számára, aki így értékelni fogja a borászok erőfeszítéseit a minőségi szőlő előállításában a földművelés eredményeként. **Minden évben befektetünk a borkutatás fejlődésébe világszerte:** élesztőink borászokkal, agronómusokkal, kutatókkal és szakértő technikusokkal együttműködésben végzett mély és pontos kutatásból születtek a világ legrangosabb kutatóközpontjaival és egyetemeivel együttműködve.

**A fenntarthatóság és az innováció számunkra felbonthatatlan és nyерő kombinációt jelent mind az új megoldások tanulmányozásában és kutatásában, mind pedig magának az élesztőnek a gyártási folyamatában.**

## AZ ÉLESZTŐ EGY TERMÉSZETES TERMÉK

Élesztőink előállítása az alapanyagok kiválasztásától kezdve **a fenntarthatóság és a minőség magas színvonalát követi.**

**Élesztőink és a szaporítási szakaszban használt szubsztrátjaink GMO és minden allergéntől mentesek** amelyek az EU-s listán szerepelnek az 1169/2011/EU Rendeletben és azt követő módosításokban előírtak szerint.



És még egy:  
**pálmaolaj nem kerül használatra** a gyártási folyamatban.

