



FERMOL® Davis 522

Lievito polivalente adatto a vini bianchi, rossi e rifermentazioni



→ 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 Davis 522** è un ceppo estremamente versatile adatto alla produzione sia di vini bianchi che di vini rossi. Selezionato per la sua elevata velocità di moltiplicazione, consente di ottenere rapidamente la prevalenza sulla microflora indigena e di completare la fermentazione in breve tempo. Resistente agli elevati tenori di solforosa e a parità di zuccheri ha una resa in alcol più elevata di altri ceppi selezionati. Non interferisce sulle caratteristiche aromatiche del vitigno. **Fermol Davis 522** sviluppa delicati aromi fruttati e floreali.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili $>10^{10}$ UFC/g). Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ 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 GLU 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy GLU 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione. Nel caso si utilizzasse **Fermol Davis 522** in coinoculo con batteri lattici, si consiglia l'utilizzo di Malolact CRW, Malolact BM e Malolact FR con i quali è stata riscontrata una buona affinità.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Fermol Davis 522 è stato selezionato dal Dipartimento di Viticoltura e Enologia, Università della California, a Davis.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5 e kg 10.
Sacchi da kg 10 netti.

