



FERMOL Killer

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 Killer avendo una breve fase di latenza, rappresenta il rimedio più adeguato quando non si può ottenere una sufficiente pulizia del mosto. L'ottima resistenza all'anidride solforosa e alle temperature elevate assicura buoni risultati in qualsiasi condizione operativa.

Fermol Killer grazie alla buona sintesi di esteri e acetati e alla bassa produzione di alcoli superiori, consente di ottenere vini caratterizzati da un profumo fresco e vivace, nei rossi sviluppa sentori i sentori di piccoli frutti rossi e frutti di bosco.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA) di *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*.

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

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

È possibile conservare per 24 mesi a temperatura inferiore a 20°C, 36 mesi a temperatura inferiore a 5°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Scatole da kg 10 netti.

