



FERMOL Power

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 Power sfrutta in modo ottimale la disponibilità azotata dei mosti ed è pertanto in grado di mantenere un'elevata attività metabolica anche in condizioni critiche, quali mosti con una notevole gradazione alcolica potenziale o provenienti da uve con buona maturazione polifenolica e perciò povere in azoto.

Fermol Power permette di ottenere vini con piacevoli note varietali che spiccano in un contesto aromatico con una ridotta acidità volatile, senza alterazioni dovute a lieviti apiculati o *Brettanomyces*. Il ceppo, provato con successo anche in vini bianchi, offre i suoi migliori risultati nei vini rossi di pregio.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA).

→ 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.

→ 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.

