



FERMOL Spirit

Lievito polivalente per la vinificazione di vini per la produzione di distillati



→ 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 Spirit è un ceppo di lievito selezionato grazie alle sue qualità tecnologiche, aromatiche e fisico-chimiche.

Fermol Spirit assicura un rapido avvio fermentativo e possiede un'ottima cinetica anche in mezzo contaminato. Questo ceppo consente di ottenere una buona resa di alcol e una produzione limitata di alcoli superiori. Ideale per l'elaborazione di distillati rotondi, fruttati e di grande finezza, **Fermol Spirit** è espressivo ed elegante al naso.

Produce vini ricchi di esteri e di acetati di isoamile, che conferiscono al distillato aromi fruttati e floreali, rispettando nello stesso tempo la tipicità dei vitigni/terreni.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA) *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.

→ 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.

