



# FERMOL® Arome Plus

Lievito per vini bianchi, varietali e aromatici



## → 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 Arome Plus** produce vini con aromi molto intensi in cui le note varietali del vitigno si fondono armoniosamente con gli aromi fermentativi prodotti dal lievito.

**Fermol Arome Plus** accentua le note floreali ed origina vini con un gusto elegante sostenuto da una buona acidità. Ha carattere POF negativo, pertanto non produce fenoli volatili che quando sono presenti in concentrazione elevata, impartiscono al vino note olfattive sgradevoli che ricordano la vernice. Questo ceppo è inoltre caratterizzato da un'ottima resistenza alla gradazione alcolica e alla solforosa ed è in grado di avviare la fermentazione anche a basse temperature. **Fermol Arome Plus** sviluppa marcate note aromatiche floreali, di frutta tropicale e più delicate note agrumate, di fiori bianchi e frutta estiva.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua 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

Conservare a temperatura inferiore a 20°C.

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

