



# FERMOL® Bouquet

Lievito per vini bianchi varietali e aromatici



## → DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB 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 Bouquet** è un lievito particolarmente apprezzato per la sua attitudine ad accentuare gli aromi primari e floreali, dato che è in grado di mettere in risalto le note terpeniche delle uve provenienti da climi non eccessivamente caldi. **Fermol Bouquet** è un buon produttore di glicerina e conferisce al gusto del vino una piacevole morbidezza.

**Fermol Bouquet** sviluppa marcate note di fiori bianchi e delicati sentori frutta a polpa bianca.

## → 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 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.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

