



# FERMOL Candy

Lievito per 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 Candy** è un ceppo di lievito ibrido, selezionato per le sue qualità organolettiche. Sviluppa aromi fermentativi e migliora il profilo organolettico dei vini, conferendo loro note amiliche ed aromi che ricordano la caramella ed i frutti gialli. Questo ceppo di lievito può essere usato per la fermentazione di mosti ottenuti da macerazione prefermentativa a freddo o in caso di rilevante microflora indesiderata. Si moltiplica molto facilmente e dà buoni risultati a temperature di fermentazione superiori a 12°C. Ideale per l'elaborazione di vini bianchi, rosati e rossi giovani.

## → 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.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Nato da ibridazione in collaborazione con l'Istituto Francese della Vigna e del Vino, polo Valle della Loira (Francia).

## → 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.

