



FERMOL[®] Cryoaromae

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 Cryoaromae è un ceppo fortemente criofilo, che evidenzia le caratteristiche varietali, soprattutto nei vini ottenuti da macerazione a freddo. **Fermol Cryoaromae** produce una grande quantità di composti secondari: incrementa il tenore di glicerina (40% in più rispetto alla media dei lieviti tradizionali), rafforza l'acidità totale dei vini (25% in più di acido succinico), produce una gran quantità di composti aromatici di pregio e mette in risalto la nota di rosa dovuta all'acetato di β -feniletanolo.

→ 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.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Lievito secco attivo (LSA) selezionato *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *uvarum*. Depositato alla Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA di Parigi Grignon, Francia sotto la referenza PB2007.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.
Scatole da kg 10 netti.

