



# FERMOL® Iper R

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 Iper R** è un lievito nato per soddisfare le esigenze delle più moderne tecnologie di produzione dei vini bianchi e rosati, si tratta di un ceppo in grado di liberare e trasformare i precursori aromatici solforati presenti nelle uve e preservati soprattutto con l'iper-riduzione.

Il quadro aromatico dei vini fermentati con **Fermol Iper R** è complesso e ricco di sfumature floreali e di frutti tropicali, in cui sono evidenziate le note aromatiche che ricordano il frutto della passione, l'ananas, il pompelmo, la salvia e le gemme di bosso.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili  $>10^{10}$  UFC/g). Contiene monostearato di sorbitano (E491).

## → DOSI D'IMPIEGO

10-30 g/quintale di pigiato o per hL di mosto.

## → 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 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

**Fermol Iper R** è stato selezionato e controllato dai Proff. P. Giudici e A. Pulvirenti presso il Laboratorio di Microbiologia del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

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

