



# FERMOL® PMD 53

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 PMD 53** è stato prescelto per valorizzare i mosti ottenuti da vitigni neutri (Trebbiano, Cortese, Garganega, Malvasia, Greco), nei quali permette di evidenziare note fruttate piacevoli e intense, che perdurano nel corso dell'affinamento.

Ha un basso potere demalicante (<10%) e perciò consente di conservare la naturale freschezza del vitigno d'origine. Pertanto indicato per le fermentazioni di mosti provenienti da zone calde o in cui l'acidità è un'importante valore discriminante (Riesling, Semillon, Traminer).

Nei vini fermentati con **Fermol PMD 53** viene evidenziata un'ampia gamma di aromi in particolar modo quelli di frutta estiva, frutta tropicale, erbe aromatiche, ma anche più delicati aromi floreali e speziati.

## → 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.





## FERMOL® PMD 53

### → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Lievito secco attivo (LSA) selezionato *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Selezionato dall'Institut Français de la vigne et du vin nel centro di ricerca di Nantes sotto la referenza PB2053.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10

