



# FERMOL® Rouge Bayanus

Lievito polivalente adatto a vini bianchi, rossi e rifermentazioni



## → 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.

*Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus* selezionato su un mosto ottenuto da uve nere; la scelta di questo ceppo deriva dalle ottime performances dimostrate nelle fermentazioni alcoliche: **Fermol Rouge Bayanus** garantisce, anche nei casi più estremi, l'esaurimento completo degli zuccheri. Risulta quindi ideale anche nelle fermentazioni in rosso dove si intenda mantenere le temperature al di sotto dei 18°C. Il confronto delle fecce in fermentazione ottenute dimostra inoltre che **Fermol Rouge Bayanus** assorbe meno colore rispetto ad altri *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*. Fermentando con **Fermol Rouge Bayanus** si ottengono vini fini ed eleganti che rispecchiano le caratteristiche varietali aumentando le note di frutti rossi, le quali si sprigionano specialmente con l'utilizzo a basse temperature.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili >10<sup>10</sup> UFC/g).

## → 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 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. **Fermol Rouge Bayanus** si presta molto bene al coinoculo con i batteri lattici Malolact, in particolar modo con Malolact BM e Malolact FR con i quali è stata riscontrata una maggiore affinità.

## → 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.

