



FERMOL® Red Fruit

Lievito ibrido ideale per fermentazioni e rifermentazioni di vini rossi e rosati



→ 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 Red Fruit, è un lievito moderno ottenuto per ibridazione di due ceppi: Fermol Iper R e Fermol PB 2033. Trova impiego su vini rossi dove si cerca di esaltare le note aromatiche come mirtillo, ribes, lampone.

Grazie alla sua scarsa richiesta di attivanti di fermentazione è ideale per mosti poveri di nutrienti e i vini ottenuti sono aperti ed esenti da sentori di ridotto; una corretta nutrizione è comunque fattore indispensabile per aumentare le note aromatiche.

Fermol Red Fruit è stato selezionato con una strategia di ibridazione che ha permesso di ottenere un *Saccharomyces cerevisiae* particolarmente performante in condizioni del mezzo fortemente stressanti.

Fermol Red Fruit è caratterizzato da un alto vigore fermentativo che si mantiene anche in condizioni di stress come in mosti con contenuti zuccherini elevati.

Trova impiego anche nella fermentazione di mosti desolforati, che sono particolarmente difficili da rifermentare, visto che alti tenori di solforosa portano alla degradazione dei composti azotati e vitaminici naturalmente presenti.

È particolarmente indicato per la fermentazione di vini frizzanti come Lambrusco e rossi vivaci, dove esalta le caratteristiche aromatiche del vitigno, privilegiando la formazione di aromi floreali e fruttati eleganti.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ DOSI D'IMPIEGO

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





FERMOL® Red Fruit

→ 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

Ceppo selezionato e controllato dall'Università di Modena e Reggio Emilia. Referenza PB 2018. *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*.

→ 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.

Scatole da 10 kg netti.

