



# FERMOL Rouge

Lievito per vini rossi giovani, novelli 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.

Grazie al suo vigore e alla sua resistenza riesce a prevalere rapidamente sulla flora indigena che talvolta è molto numerosa nella vinificazione in rosso. Particolarmente adatto alla produzione di vini giovani e di medio invecchiamento con intensi aromi di frutti rossi e buona struttura.

Inoltre **Fermol Rouge**, in confronto ad altri lieviti selezionati, permette di ottenere vini con un'intensità colorante mediamente più elevata, dato che ha una limitata capacità di fissare le sostanze coloranti estratte durante la macerazione.

Esalta particolarmente le note di piccoli frutti rossi e riporta leggeri sentori di spezie e frutta secca.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. 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, 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.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Sacchi da kg 10 netti.

