



# FERMOL® Clarifiant

Lievito per vini rossi strutturati e da invecchiamento



## → 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 Clarifiant** è un ceppo dotato di un'elevata attività pectolitica, che favorisce la dissoluzione degli aromi varietali, degli antociani e dei tannini della buccia. Nelle prove industriali condotte con **Fermol Clarifiant**, si sono ottenuti vini con un'intensità colorante maggiore, fino al 17%, e un tenore in antociani maggiore del 14% rispetto ai testimoni. **Fermol Clarifiant** permette di ottenere vini rossi corposi, di maggior volume e con una struttura imponente. Si tratta di un ceppo varietale che favorisce l'estrazione degli aromi tipici della cultivar e mette in evidenza la grande complessità aromatica dei vini di pregio. **Fermol Clarifiant** esalta, nei vini, le note speziate e di erbe aromatiche nonché quelle importanti di frutti rossi.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

## → 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 2.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy GLU 2.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione. **Fermol Clarifiant** si presta molto bene al coinoculo con i batteri lattici Malolact 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 10.

