



# FERMOL® Premier Cru

Lievito per vini rossi strutturati e da invecchiamento.



## → 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® Premier Cru** è un lievito selezionato per la produzione di vini strutturati e complessi, adatti all'invecchiamento. Sviluppa note aromatiche intense e pulite, dato che ha una produzione di H<sub>2</sub>S estremamente limitata. Esprime una buona corposità del gusto dovuta alla capacità di produrre notevoli quantità di glicerina e di polisaccaridi.

**Fermol® Premier Cru** agevola lo svolgimento della fermentazione malolattica (con bassa produzione di solforosa) e per le sue caratteristiche complessive può essere ritenuto il ceppo di riferimento per la produzione di vini rossi di alta gamma.

Esalta la complessità e la tipicità dei vitigni, combinando armoniosamente una vasta gamma di sfumature aromatiche che ricordano i frutti di bosco, le spezie, le erbe aromatiche e i piccoli frutti rossi.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 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 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.

## → 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.

Scatole da kg 10 netti.

