



# FERMOL® RCH

Lievito per vini spumanti, frizzanti e rifermentazioni



## → 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 RCH** è stato selezionato per le fermentazioni con il metodo classico; adatto anche alle rifermentazioni. Accentua le note fruttato-floreali, ha una buona capacità di produrre glicerina e acetati, è criofilo e possiede un ottimo potere flocculante e agglomerante che facilita enormemente le operazioni di remuage. **Fermol RCH** valorizza le note floreali, fruttate e le note dolci.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

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

