



FERMOL® Chardonnay

Hefe für sortenreine und aromatische Weißweine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

AEB Hefen werden, gemeinsam mit leitenden Forschungsinstituten, im Rahmen von strengen Auswahlverfahren selektioniert. Das entstandene umfassende Sortiment zeichnet sich aus durch sein Potential, aromatische Vorstufen zu synthetisieren, Gärungsester und -acetate in verschiedenen Mengen und Zusammensetzungen herzustellen sowie dem Vermögen, Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu bilden. Alle ausgewählten Hefestämme sind hoch entwickelt und produzieren nur eine sehr geringe Menge an Nebenprodukten, die sich ggf. negativ auf die Weinqualität auswirken könnten.

Das Produkt **Fermol® Chardonnay** unterstreicht die reifen und exotischen Obstnoten. Dank seiner hohen Mannoprotein-Produktion erzielt es Weine mit fülligem und harmonischem Körper. Durch ihre gute Kältetoleranz ist die Hefe besonders für die Herstellung von hochwertigen Weißweinen, besonders bei dem Verfahren der Kaltmazeration oder dem Barriqueausbau, geeignet.

Die aromatische Intensität, die sich schon während der Gärung bemerkbar macht, steigt deutlich an während des Ausbaus.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae Hefe. Enthält Sorbitanmonostearat (E491).

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hl

→ ANWENDUNG

Hydrieren: Einrühren in die zehnfache Menge lauwarmen Wassers bei maximal 38°C für ca. 20 – 30 Minuten.

Wir empfehlen die Zugabe von **Fermoplus Energy** zum Hydrierungswasser mit einem Verhältnis von 1:4 zur Hefe. Versuche haben nach 6 Stunden eine 30%ig-erhöhte Zellmenge aufgewiesen.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Netto 500 g Beutel in Kartons zu 10 kg.

