



# FERMOL Complet Killer Fru

Mehrzweckhefe ideal für Weißweine, Rotweine und Zweitgärungen



## → 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.

**Fermol Complet Killer Fru** ist eine vielseitige Hefe, geeignet für die primäre Gärung, für steckengebliebene Gärungen und für die Einstellung des Alkoholgehalts. Fruktose, die Hauptzuckerart bei steckengebliebenen Weinen, kann von **Fermol Complet Killer Fru** schnell metabolisiert werden, was zu einer ihrer besonders relevanten Fähigkeiten gehört.

Diese Eigenschaft wurde durch Züchtungsarbeit im Jahr 2015 noch weiter gefördert. Der Gärcharakter der Hefe kann als „neutral“ eingestuft werden; sie hebt die Sortentypizität durch blumige und fruchtige Noten hervor. Wegen ihrer hohen Alkoholtoleranz und der geringen Produktion flüchtiger Säuren eignet sich diese Hefe für viele verschiedene Anwendungsbereiche.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

*Saccharomyces cerevisiae* Hefe ph.R. *bayanus* (Anzahl lebensfähiger Zellen >10<sup>10</sup> UFC/g).  
Enthält Sorbitanmonostearat (E491).

## → DOSIERUNG

10-30 g/100 kg eingemaischte Trauben oder hL Most.

## → ANWENDUNG

Hydrieren: Einrühren in die zehnfache Menge lauwarmen, zuckerhaltigen Wassers bei maximal 38°C für ca. 20–30 Minuten. Wir empfehlen die Zugabe von Fermoplus Energy GLU 3.0 zum Hydrierungswasser mit einem Verhältnis von 1:4 zur Hefe; Versuche haben eine 30%ig erhöhte Zellenmenge nach 6 Stunden nachweisen können.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es ist geraten, bei Temperaturen unter 20°C zu lagern.

Netto 500 g Beutel in Kartons zu 5 oder 10 kg.

