

Fermol Cryofruit®

PB 2021 – Hefe aus der Hybridisierung von *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*



Ideal für Premium und restsüße Rieslinge

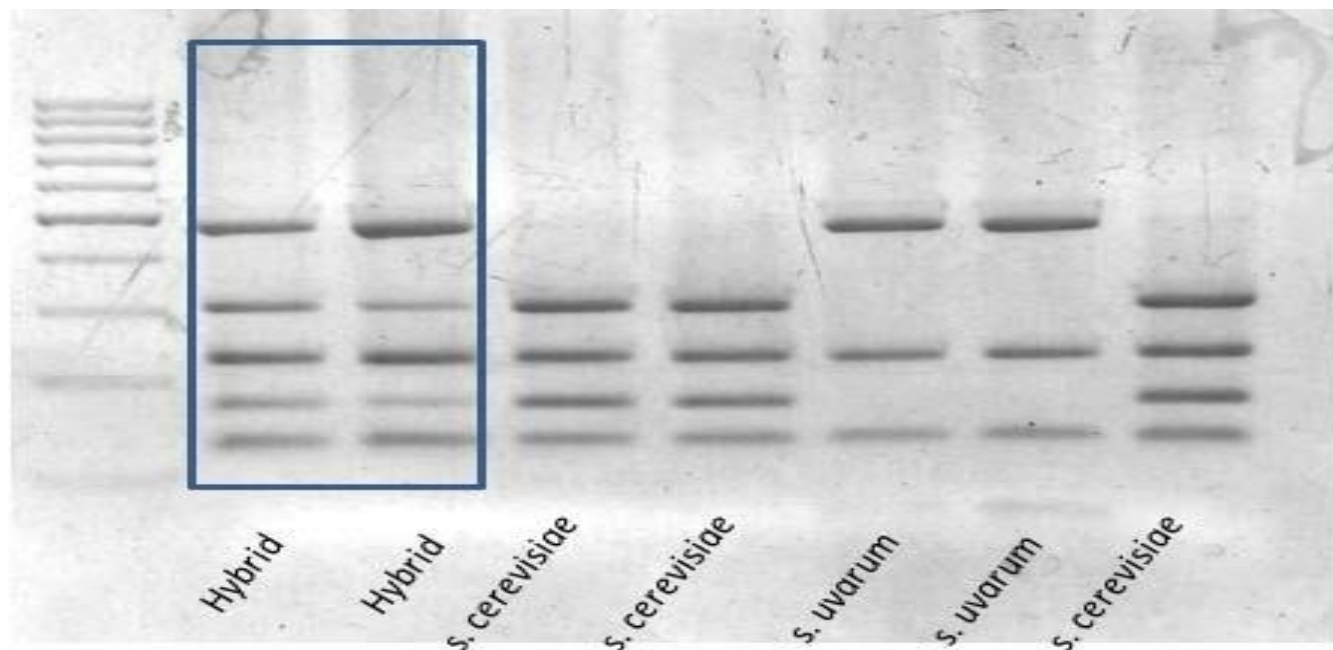
→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermol Cryofruit ist ein Hefestamm, entstanden aus der Hybridisierung von *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*. Er verbindet die besten Eigenschaften seiner beiden Komponenten in sich. Der Hefestamm wurde anhand seines besonderen Metabolismus und seiner Fähigkeit, hohe Konzentrationen von Glycerin zu produzieren, ausgewählt und um besondere Weichheit in die mit diesem Hefestamm vergorenen Weine zu bringen. Wird er bei tiefen Temperaturen eingesetzt, ermöglicht er sehr gute Resultate. Somit ist er für kaltmazerierte Maische (Cold Soak) sowie auch für die Verwendung in kaltem Most bestens geeignet.

Fermol Cryofruit ist tauglich für weiße und rote Moste. Er verstärkt weiche Geschmackskomponenten und balanciert damit die Aggressivität aus, die häufig in Weinen vorkommt, die aus Trauben mit geringer phenolischer Reife erzeugt werden. *Saccharomyces uvarum* erhält mosteigene Säure und rundet dies ab mit einem hohem Glyceringehalt.

Fermol Cryofruit hebt weiße Frucht- und Blütearomen in Weißweinen hervor und ist für die Vinifizierung von neutralen und auch von aromatischen Rebsorten bestens geeignet. Mit **Fermol Cryofruit** vergorene Rotweine haben eine aromatische Note von Früchten kleinerer Beeren, Waldfrüchten und von Blüten. **Fermol Cryofruit** gärt schnell an, weist eine hohe Resistenz gegenüber Schwefeldioxid auf und hat eine hohe Alkoholausbeute.

Der Stamm wurde gezüchtet von Unimore Microbial Collection und an der Universität von Modena und Reggio Emilia (Italien) selektioniert (www.umcc.unimore.it) – die Kollektion wurde geleitet von Professor Paolo Giudici.



Fermol Cryofruit®

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stamm: Hybrid *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*
- Lebensfähige Zellen > 1×10^{10} Hefen pro Gramm.
- Alkoholtoleranz: 14,0% vol.
- Feuchtigkeit: <5%
- Konservierungsstoffe: enthält Sorbitan Monostearate (E491)
- gentechnikfrei und nicht-ionisiert

Fermol Cryofruit wurde nach den Vorschriften des *Codex Oenologique International* hergestellt.

→ DOSIERUNG

- Alkoholische Gärung von 10 bis 30 g/hl

→ ANWENDUNG

- Hydrieren: Einrühren in die zehnfache Menge lauwarmen Wassers bei maximal 38°C für ca. 20 – 30 Minuten, Temperaturschwankungen, die 10°C überschreiten, sind zu vermeiden.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 500g Päckchen in Kartons zu 5 kg
- Angebrochene Packungen gut verschließen und im Kühlschrank lagern
- In originaler, verschlossener Verpackung trocken, geruchsfrei und kühl (unter 20°C) lagern
- Mortalität: < 10% pro Jahr, gelagert in der verschlossenen Originalpackung bei 10°C

