



# FERMOL Elegance

Mehrzweckhefe für weiße und rote Weine sowie zur Wiedervergärung



## → 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.

Die Hefe **Fermol Elegance** wurde aus einer natürlichen Kreuzung gewonnen und wird für ihre hervorragende Gärkinetik und ihre breitgefächerte Aromatik geschätzt. **Fermol Elegance** unterstützt die Freisetzung von glykolysierten Terpenen und bildet  $\beta$ -Phenylethyl. Diese Stoffe unterstützen weiterhin die Freisetzung von Thiolen; in den daraus gewonnenen Weinen zeigen sich gesteigerte Citrus- sowie blumige und aromatische Gewürznoten. Weine, die mit **Fermol Elegance** vergoren wurden, zeigen ein sehr komplexes und ausdrucksstarkes Aroma, welches insbesondere in Terroir-fokussierten DOCG-, DOC- und IGT-Weinen geschätzt wird.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

*Saccharomyces cerevisiae* Hefe (Anzahl lebensfähiger Zellen  $>10^{10}$  UFC/g). Enthält Sorbitanmonostearat (E491).

Latenzphase: kurz; Ethanol-Toleranz: hoch (über 14%/Vol.); Gärgeschwindigkeit: Normal; Cryo-Toleranz: hoch (12°C); Anpassung an geklärte Moste: hoch; Stickstoffbedarf: niedrig (200 ppm); Toleranz gegenüber mikrobiologischer Verunreinigung: durchschnittlich; Produktion von flüchtiger Säure: sehr niedrig (<0,10g/l); H<sub>2</sub>S-Produktion: sehr niedrig; SO<sub>2</sub>-Produktion: gering; Schaumbildung: sehr niedrig; Kinetiksteigerung durch O<sub>2</sub>: durchschnittlich; Einfluss auf BSA: neutral; Hefelagerung: sehr geeignet.

## → DOSIERUNG

Von 10 bis 30g/hl.

## → ANWENDUNG

Hydrieren: Einrühren in die zehnfache Menge lauwarmen Wassers mit Zuckerzusatz 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 höhere Zellenmenge nach 6 Stunden nachweisen können.

## → VERPACKUNG UND LAGERUNG

In trockener, geruchsfreier und kühler Umgebungen unter 20°C aufbewahren.

500g Packung

