



FERMOL® PB2033

Hefe für junge Rotweine und Rosé Weine



→ 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.

Bei **Fermol PB2033** handelt es sich um einen Hefestamm, geeignet für die Produktion von dunklem Rosé und „Nouveau“-Weintypen, mit einem komplexen Spektrum blumiger und fruchtiger Aromen. Bildet eine hohe Farbqualität. Selektiert vom Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin Rosé (The Rosé Wine Experimentation and Research Centre) in Vidauban (Frankreich). Weltweite Referenz zur Vergärung von Roséweinen.

Fermol PB2033 wirkt zuverlässig innerhalb eines großen Temperaturspektrums (12-34°C) mit einer sehr zuverlässigen Vergärungskinetik, was die Temperaturkontrolle sehr vereinfacht. Bringt bei kühleren Temperaturen amyliche Noten (Eisbonbon), bei höheren Temperaturen Aromen kleiner roter Früchte.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae Hefe ph.R. *cerevisiae* (Anzahl lebensfähiger Zellen >10¹⁰ 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.

