



FERMOL Premier Cru

Hefe geeignet für strukturierte und lagerungsfähige Rotweine



→ 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 Premier Cru** wurde selektioniert, um strukturierte und komplexe Weine mit guter Lagerungsfähigkeit herzustellen. Durch die sehr geringe H₂S Bildung bringt es eine intensive und reintonige Aromatik hervor. Auch wird die Komplexität und Rebsortentypizität hervorgehoben und ein breites Spektrum von Waldfrüchten, Gewürzen, aromatischen Kräutern und kleinen roten Beeren wird in das gesamte Bild des Geschmackspektrums harmonisch integriert. **Fermol Premier Cru** gibt einen guten, fülligen Körper durch die gesteigerte Bildung von Glycerin und Polysacchariden.

Fermol Premier Cru unterstützt wegen der minimalen SO₂-Bildung die Milchsäuregärung. Aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften setzt diese Hefe einen Maßstab im Rahmen der Produktion von Premium-Rotweinen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hl

→ ANWENDUNG

Hydrieren: Einrühren der Hefe 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.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Lagerung für 24 Monate bei einer Temperatur unter 20°C möglich, bei Lagerung unter 5°C kann das Produkt für 36 Monate gelagert werden.

500g Packung.

