



# FERMOL Red Fruit

Hibrid élesztő, ideális vörös és rozé borok erjesztéséhez és újraerjesztéséhez



## → LEÍRÁS

Az AEB Group által ajánlott élesztők szigorú kiválasztás eredményei, melyet kiváló kutató intézetekkel együttműködve valósítottak meg. A javasolt élesztők széles skálája a szőlőben lévő előanyagok kiemelésének képességével, a fermentációs észterek és acetátok változó mennyiségű és arányú előállításával, a glicerin, savak és mannopeptidek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét.

**Fermol Red Fruit** egy modern élesztő, két törzs hibridizációjával hozták létre: Fermol Iper R és Fermol PB 2033; vörösborokhoz használják, ahol ki akarják emelni az aromás jellemzőket, mint fekete áfonya, ribizli, málna.

Csekély erjesztés aktiváló igényének köszönhetően ideális tápanyagokban szegény mustokhoz. Az így kapott borok nyitottak, mentesek a kellemetlen szagoktól; mindenképpen elengedhetetlen faktor a megfelelő tápanyag bevitel az aromás jellemzők növeléséhez.

**Fermol Red Fruit** hibridizációs stratégiával került kiválasztásra, mely lehetővé tette olyan *Saccharomyces Cerevisiae* szelekcióját, mely erősen stresszes körülmények között is különleges teljesítménnyel bír. **Fermol Red Fruit** magas fermentatív teljesítményű, mely képességét stresszes körülmények között is megtartja, mint pl. a magas cukortartalmú mustoknál.

Kéntelenített mustok erjesztésénél is működik, melyek újraerjesztése különösen nehéz, mivel a magas kéntartalom hozzájárul a természetes módon jelenlévő vitaminok és nitrogéntartalmú összetevők lebontásához.

Különösen javasolt habzó borok erjesztéséhez, mint a Lambrusco és az élénk vörösek, ahol kiemeli a szőlő aromás jellemzőit előnyben részesítve a virágos és elegáns gyümölcsös aromákat.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae* élesztő. Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E491).

## → ADAGOLÁS

10-30 g/q préselt szőlő vagy hl must.





## FERMOL Red Fruit

### → ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus Energy reaktiválót hozzáadni 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy alkalmazásával a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával a reaktiválás után.

### → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

A Modena-i és Reggio Emilia-i Egyetem által szelektált és ellenőrzött törzs. Referencia PB 2018. *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C feletti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

