



FERMOL® Premier Cru

Élesztő szerkezetes és érlelésre szánt vörösborokhoz



→ LEÍRÁS

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

Fermol® Premier Cru szerkezetes és komplex borok készítéséhez kiválasztott élesztő, érleléshez alkalmas. Tiszta és intenzív aromás jellegeket kölcsönöz, mivel nagyon korlátozott mennyiségben fejleszt H_2S -ot. Kellemes testességet ad a bornak jelentős mennyiségű glicerin és poliszacharid előállítására.

Fermol® Premier Cru megkönnyíti aalmasavas erjedés lefolyását (alacsony kén-dioxid fejlesztéssel) és komplex tulajdonságai révén az alap törzs lehet a vörösborok széles skálájának előállítására. Kiemeli a szőlők összetettségét és tipikusságát harmonikusan kombinálva egy sor aromás árnyalatot, melyek erdei gyümölcsökre, fűszerekre, fűszernövényekre és apró piros gyümölcsökre emlékeztetnek.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

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

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/q zúzott szőlő vagy hl must.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus Energy Glu 3.0 reaktiválót hozzáadni 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy Glu 3.0 alkalmazásával a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával a reaktiválás után.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 5 kg-os és 10 kg-os kartonokban.
Nettó 10 kg-os dobozok.

