



FERMOL® Grand Rouge

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 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® Grand Rouge kiváló technológiai tulajdonságokkal rendelkezik: rövid lappangási idő, alacsony tápanyagigény, optimális tűrőképesség az alkohollal és a magas hőmérséklettel szemben. A klasszikus élesztő arra az esetre, amikor szükség van az őshonos mikroflóra csökkentésére, mert természetes módon felülkerekedik a természetes élesztőkön; lehetővé teszi a kevesebb SO₂ használatát. Tulajdonságainak köszönhetően használható újraerjesztésnél és gazdagítás közben.

Fermol® Grand Rouge lehetővé teszi megfelelő tanninos szerkezettel rendelkező borok készítését, kiválóan tiszta illatokkal, melyeknél jól kivehetőek a változatos jegyek. Kiemeli az erdei gyömolcsös és a fűszeres jegyeket.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő. Szorbitán-monosztearátot (E491) tartalmaz.

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus® Energy Glu 3.0 reaktiváló hozzáadása 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.

Fermol® Grand Rouge kimondottan alkalmas a Biolact tejsav baktériumokkal történő együtt oltásra.





FERMOL® Grand Rouge

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Fermol® Grand Rouge a Navarra-i (Spanyolország) Borászati Kutatóintézet által izolált és a Modena-i és Reggio Emilia-i (Olaszország) Agrártudományi Egyetem által szelektált.

→ 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.

