



# FERMOL Mediterranéé

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 glicerín, savak és mannoпротеinek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét.

**Fermol Mediterranéé** ideális meleg és testes vörösborok készítéséhez, alkalmas érleléshez, de már az erjedés végén kellemes ízt kölcsönöz. **Fermol Mediterranéé** sajátossága a kiemelkedő mennyiségű poliszaharid és mannoprotein előállításból adódik, mely harmonikusabb ízt alakít ki, illetve rövidebb idő alatt képes a színt és a tannin szerkezetet stabilizálni.

Kiemeli az összetettséget, növeli az édes jelleget, mely az érett fügére és az apró piros gyümölcsökre emlékeztet, mint a ribizli és a cseresznye.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

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

## → ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

## → 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.

**Fermol Mediterranéé** kimondottan alkalmas a Biolact tejsav baktériumokkal történő együtt oltásra.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

Nettó 10 kg-os dobozok.

