



FERMOL Sauvignon

Élesztő változatos és aromás fehérborokhoz



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

Fermol Sauvignon előtérbe helyezi a kénes (4-mercapto-pentanon) aromás összetevők jegyeit kiemelve az illatokat, melyek fűszernövényekre, fehér virágokra és csalánra emlékeztetnek. Mivel lehetővé teszi kiemelkedően erős illatú borok készítését, javasolt mind a Sauvignon-hoz, mind hogy összetettséget adjon a Tokaji-nak, Verdicchio-nak, Garganega-nak és általában a megfelelően érett, előanyagokban gazdag szőlőből készült fehér borokhoz.

Fermol Sauvignon élesztővel erjesztett boroknál az aromák széles skálája jelenik meg, mint a fehér virágos, fűszernövényes és fűszeres.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív száraz élesztő (LSA).

→ 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.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eltarthatósága 20°C alatti hőmérsékleten 24 hónap, 5°C alatti hőmérsékleten 36 hónap.

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

