



FERMOL® Arome Plus

Élesztő változatos és aromás fehérborokhoz



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

Fermol Arome Plus nagyon intenzív aromájú borokat állít elő, azaz a szőlő változatos jegyei harmonikusan egybeolvadnak az élesztő által előállított fermentatív aromákkal.

Fermol Arome Plus kiemeli a virágos jellegeket és a megfelelő savasság révén egy elegáns ízzel teszi eredetivé a bort. POF negatív tulajdonságú, vagyis nem szabadít fel illó fenolokat, melyek ha jelentős koncentrációban vannak jelen kellemetlen érzékszervi jellegeket adnak a bornak, melyek a festékre emlékeztetnek. Ez a törzs optimális ellenálló képességgel rendelkezik az alkoholfokkal és a kénességgel szemben, és alacsony hőmérsékleten is képes elindítani a fermentációt. **Fermol Arome Plus** a markáns aromás virágos, trópusi gyümölcsös jellegeket és a fehér virágok és nyári gyümölcsök finomabb déligyümölcsös jegyeit emeli ki.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő. Szorbitán-monosztearátot tartalmaz (E 491).

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás: 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig.

Javasolt Fermoplus Energy reaktiváló hozzáadása 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.

Nettó 5 kg-os zsákok.

Nettó 10 kg-os zsákok.

