



FERMOL® Bouquet

Élesztő változatos és aromás fehér borokhoz



→ LEÍRÁS

Az AEB 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 Bouquet egy különösen kedvelt élesztő, mert kihangsúlyozza az elsődleges és virágos aromákat azáltal, hogy kiemeli a terpénes jegyeket a nem túl meleg éghajlatú helyekről származó szőlőnél is. **Fermol Bouquet** jó glicerint előállító és kellemes lágyságot kölcsönöz a bor ízének.

Fermol Bouquet a markáns fehér virágos és a fehér húsú gyümölcsök finom jellegét emeli ki.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő (reaktíválható sejtek száma $>10^{10}$ UFC/g).
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 Glu 3.0 reaktíválót 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 reaktíválás után.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

