



# FERMOL® Chardonnay

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 glicerint, 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® Chardonnay** előtérbe helyezi az érett és egzotikus gyümölcsös jegyeket, kiemelkedő mannopeptin előállításnak köszönhetően testes és harmonikus ízű borok készíthetőek. Kriofil tulajdonsága különösen alkalmasá teszi a hidegen áztatott vagy hordóban finomított kiváló fehérborok előállításához. Az intenzív aromáság már az erjedés folyamán megmutatkozik és jelentősen emelkedik a finomítás során.

A **Fermol® Chardonnay** élesztővel erjesztett borok intenzív gyümölcsös és enyhébb virágos jegyekkel rendelkeznek.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

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

## → ADAGOLÁS

10-30 g/q préselt szőlő vagy hl must.

## → 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.

## → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Aktív száraz élesztő (LSA) *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Letétbe helyezve: Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique (CLIB) INRA Párizs Grignon, Franciaország, referencia PB2585.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

Nettó 500 g-os csomagok 5 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os zsákok.

