



FERMOL® Charmat

Élesztő pezsgő- és habzóborokhoz és újraerjesztéshez



→ 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 glicerin, 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 Charmat kiemelkedően gyors fermentációs sebességet biztosít és nem fedi el a különböző aromákat. **Fermol Charmat** különösen alkalmas autoklávban vagy palackban történő habzáshoz alacsony tápanyagigénye, magas alkoholfejlesztő képessége és az alacsonyabb hőmérsékletre való alkalmazkodása révén. Optimális eredményeket értek el elakadt erjedések kezelésénél is.

Fermol Charmat főként a borok gyümölcsös és déligyümölcsös jegyeit emeli ki.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus aktív száraz élesztő (LSA) (reaktíválható sejtek száma $>10^{10}$ UFC/g). Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E491).

→ ADAGOLÁS

10-30 g/q zúzott szolo vagy hL must.

→ 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.

