



FERMOL® Elegance

Polivalens élesztő fehér, rozé és vörösborokhoz



→ 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 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.

Ez egy természetes hibridizációval kapott élesztő, mely optimális fermentatív kinetikájával és széles aroma skálájával tűnik ki, melyet képes előtérbe helyezni. **Fermol Elegance** használatával fermentált borok az aroma skála bőségével és tisztaságával tűnnek ki, mely különösen értékelt minden DOCG, DOC, IGT bornál, ahol a terület értékét kívánják kiemelni.

Pozitív hatással van a glikolizált terpének felszabadítására és erősíti a β -fenil-etil szintézisét. Ezek az összetevők a tiolos vegyületek felszabadításával is kiegészülve, a déligyümölcsös, virágos és a tipikus fűszernövényes jellegek kiemeléséhez vezet.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő (reaktiválható sejtek száma $>10^{10}$ UFC/g).
Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E491).

Lappangási idő: alacsony.
Etanol tolerancia: magas (14% vol. felett).
Fermentációs sebesség: közepes.
Hidegtűrés: magas (12°C).
Alkalmazkodás nagyon derített mustokhoz: magas.
Nitrogén szükséglet: alacsony (200 ppm).
Alkalmazkodás mikrobiológiai szennyezettséghez: közepes.
Illó savasság felszabadítás: nagyon alacsony (<0,10 g/l).
H₂S felszabadítás: nagyon alacsony.
SO₂ felszabadítás: alacsony.
Habképződés: nagyon alacsony.
O₂ jótékony kinetikai hatásai: közepes.
Kölcsönhatás FML-lel: közepes.
Finomítás seprőn: nagyon alkalmas.





FERMOL Elegance

Alkalmassága borokhoz

Bianchi			Rosso			Speciali			
Giovani	Varietali	In legno	Rosati	Giovani	Riserva	Aff. in legno	Passiti	Spumanti	Riform.
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Leggyakoribb aromás jegyek



→ 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 reaktiválót 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 reaktiválás után.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Saccharomyces cerevisiae x bayanus hibridje.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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