



FERMOL® Blanc

Élesztő változatos és aromás fehérborokhoz



→ LEÍRÁS

Az AEB 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 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 Blanc egy olyan élesztő, mely alacsony hőmérsékleten is nagyon jól fejlődik. Különlegessége, hogy nem termel H₂S-t, kivéve szélsőséges tápanyag hiány esetén; ezért különösen javasolt abban az esetben, ha a fermentációs seprőn akarjuk érlelni a bort. Optimális testességgel és nagyon összetett aromával rendelkező bort állít elő, mely a szőlőfajtától függően markáns fehér gyümölcs, trópusi gyümölcs, valamint enyhe citrus- és virágillatot kölcsönöz.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus aktív száraz élesztő (LSA) (reaktíválható sejtek száma >10¹⁰ 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 3.0 reaktíváló hozzáadása 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy 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.
Nettó 10 kg-os zsákok.

