



FERMOL® PB2033

Élesztő újborokhoz és rozé 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 glicerin, savak és mannoproteinek szintetizálásával tűnik ki. Minden kiválasztott élesztő kiemelkedő technológiai tulajdonságokkal rendelkezik és nagyon korlátozott mennyiségben állítanak elő olyan összetevőket, melyek befolyásolhatják a bor minőségét.

Fermol PB2033 egy különösen alkalmas törzs rozé és nagy színintenzitású, összetett virágos és gyümölcsös aromájú újborok készítéséhez. **Fermol PB2033** képes széles skálájú hőmérséklet (12-34°C) esetén fermentálni és nagyon szabályos kinetikával rendelkezik, mely lehetővé teszi a fermentáció hőmérsékletének könnyű ellenőrzését. **Fermol PB2033** lehetővé teszi a virágos és gyümölcsös, különösen az erdei gyümölcsös és apró piros gyümölcsös aromák kiemelését.

→ 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. **Fermol PB2033** tejsav baktériumokkal történő együtt oltása esetén javasolt Malolact AMA és Malolact FR használata, melyekkel kedvező affinitást mutat.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

