



FERMOL® Super 16

Polivalens élesztő szerkezetes vörösborokhoz és mazsolaborokhoz



→ LEÍRÁS

Az AEB Group által ajánlott élesztők szigorú kiválasztás eredményei, melyet kiváló kutatóintézetekkel együttműködve valósítottak meg. A javasolt élesztők széles skálája a szőlőben lévő prekurzorok 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® Super 16 magas erjesztési aktivitást mutat, még rendkívül nehéz körülmények között is (34°C és 17% vol), ideális szerkezetes és alacsony illó savassággal rendelkező vörösborok készítéséhez a hőmérséklet ellenőrzése nélkül is. Kiváló eredményeket ad a cukorban gazdag mustok erjesztésében, például a mazsolából nyert mustok esetében.

Fermol® Super 16 lehetővé teszi érett gyümölcsökre emlékeztető aromákban gazdag borok készítését, fokozza az édes aromákat és a virágos jegyeket.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő. Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E 491).

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/q zúzott 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.

A **Fermol® Super 16** tejsav baktériumokkal történő együtt oltása esetén javasolt Biolact CRW, Biolact AMA és Biolact FR használata, melyekkel kedvező affinitást mutat.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

Nettó 10 kg-os dobozok.

