



FERMOL® PMD 53

Élesztő változatos és aromás fehérborokhoz



→ LEÍRÁS

Az AEB Group által javasolt élesztők szigorú szelekciók eredménye, amelyeket szintén rangos kutatóintézetekkel együttműködve hajtottak végre. A javasolt élesztők széles skáláját megkülönbözteti az a képesség, hogy kiemeli a szőlőben lévő prekurzorokat, változó mennyiségű és arányú fermentációs észtereket és acetátokat állít elő, valamint glicerint, savakat és mannoproteineket szintetizál. Az összes kiválasztott élesztő magas technológiai jellemzőkkel rendelkezik és rendkívül korlátozott mennyiségben termel olyan vegyületeket, amelyek befolyásolhatják a bor minőségét.

Fermol PMD 53 a semleges szőlőfajtákból (Trebbiano, Cortese, Garganega, Malvasia, Greco) kapott mustok értékének fokozásához került választották, amely lehetővé teszi az érlelés során is megmaradó kellemes és intenzív gyümölcsös jegyek kiemelését.

Alacsony almasav bontó képessége (<10%) lehetővé teszi a származási szőlő természetes frissességének megőrzését. Ezért alkalmas forró területekről származó mustok erjesztésére, vagy amelyekben a savasság fontos megkülönböztető érték (Riesling, Semillon, Traminer).

A **Fermol PMD 53**-al erjesztett borokban az aromák széles skálája kerül kiemelésre, különösen a nyári gyümölcs, a trópusi gyümölcs, az aromás gyógynövények, de a finomabb virágos és fűszeres aromáké is.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő. Szorbitán-monosztearátot (E491) tartalmaz.

→ 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 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.





FERMOL® PMD 53

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Szelektált aktív száraz élesztő (LSA) *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*. Az Institut Français de la vigne et du vin által a nantesi kutatóközpontban szelektált, referencia PB2053.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 5 kg-os kartonokban.
Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.