



FERMOL® Iper R

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 prekursorokat, 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 Iper R egy olyan élesztő, amelyet a fehér- és rozéborok legmodernebb gyártási technológiai igényeinek kielégítésére hoztak létre, ez az a törzs, amely képes felszabadítani és átalakítani a szőlőben lévő és mindenekelőtt hiperredukcióval tartósított kénaromás prekursorokat.

A **Fermol Iper R**-rel erjesztett borok aromaképlete összetett és gazdag virágos és trópusi gyümölcsárnyalatokban, amelyekben a passiógyümölcsre, ananászra, grapefruitra, zsályára és puszpángra emlékeztető aromás jegyek kerülnek kiemelésre.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő (újraéleszthető sejtek száma $>10^{10}$ UFC/g). Szorbitán-monosztearátot (E491) tartalmaz.

→ 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.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Fermol Iper R P. Giudici és A. Pulvirenti professzor szelektálta és ellenőrizte a Modenai Egyetem Agrártudományi Tanszékének és a Reggio Emilian Egyetem Mikrobiológiai Laboratóriumában.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

