



FERMOL® Cryofruit

Ideális élesztő fehér és vörös mustok alacsony hőmérsékleten történő erjesztéséhez



→ 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 Cryofruit *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum* hibridizációjával kapott élesztő, amely összefoglalja a két törzs sajátos jellemzőit; sajátos anyagcseréje miatt választották ki, amely kifejezetten hajlamos nagy koncentrációjú glicerint termelésére, ami lágyságot kölcsönöz a bornak. Ez a törzs lehetővé teszi a legjobb eredmények elérését, ha alacsony hőmérsékleten használják, mind az oltáshoz, mind az erjesztéshez.

Fermol Cryofruit fehér és vörös mustoknál egyaránt alkalmazható, agresszivitás nélkül lágú ízérzetet adva, gyakran olyan szőlőn, amely még nem érte el a fenolos érettséget. Az *uvarum* fiziológiai fajta sajátosságai lehetővé teszik a szájbán kiegyensúlyozott, markáns savprofilú, magas glicerintartalmú borok előállítását.

Fermol Cryofruit fehérborokban fokozza a fehér gyümölcs és virág aromáját, így ideális minden fajta borkészítéshez. **Fermol Cryofruit**-tal erjesztett vörösborok olyan aromaképlettel rendelkeznek, ahol kiemelik az apró piros gyümölcsök, erdei gyümölcsök és virágok aromáját. Ellenáll a kénnek, rövid a lappangási ideje és jó alkoholtűrő képességgel rendelkezik.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő (újraéleszthető sejtek száma >10¹⁰ UFC/g).
Szorbitán-monosztearátot (E491) tartalmaz.

→ ADAGOLÁS

10-30 g/zúzott szőlő vagy hl must.





FERMOL Cryofruit

→ 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

A Modenai és a Reggio Emilian Egyetem által kiválasztott és ellenőrzött törzs. Referencia PB 2021. *Saccharomyces cerevisiae* x *Uvarum* hibridje.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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