



FERMOL Candy

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 Candy egy hibrid élesztőtörzs, amelyet érzékszervi tulajdonságai miatt választottak ki. Fermentációs aromákat fejleszt és javítja a borok érzékszervi profilját, amil jegyeket és cukorkákra, sárga gyümölcsökre emlékeztető aromákat kölcsönöz. Ez az élesztőtörzs felhasználható az erjedés előtti hidegáztatással nyert mustok erjesztésére, vagy jelentős nemkívánatos mikro flóra esetén. Nagyon könnyen szaporodik, és 12°C feletti fermentációs hőmérsékleten jó eredményeket ad. Ideális fehér, rozé és fiatal vörösborok készítéséhez.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív száraz élesztők (LSA).

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10-szeres mennyiségű langyos, cukros vízben maximum 38°C-on 20–30 percig. Javasolt Fermoplus Energy reaktiváló hozzáadása 1:4 arányban az élesztővel. Próbák bizonyítják, hogy Fermoplus Energy alkalmazásával a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával a reaktiválás után.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Hibridizációval született az Istituto Francese della Vigna e del Vino és a polo Valle della Loira (Franciaország) együttműködésével.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

24 hónapig tárolható 20°C alatti hőmérsékleten, 36 hónapig 5°C alatti hőmérsékleten.

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

