



FERMOL Candy

Hefe für weiße und aromatische Sortenweine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die von AEB angebotenen Hefen sind das Ergebnis einer rigorosen Auswahl, die in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten getroffen wurde. Das umfangreiche Angebot zeichnet sich durch seine Fähigkeit aus, aromatische Vorläuferstoffe zu erzeugen, Gärungsester und Acetate in variablen Mengen und Anteilen herzustellen, Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu synthetisieren. Alle ausgewählten Hefestämme sind technologisch hochgradig charakterisiert und produzieren nur äußerst geringe Mengen an Verbindungen, die die Weinqualität beeinträchtigen könnten.

Fermol Candy ist ein hybrider Hefestamm, der aufgrund seiner organoleptischen Eigenschaften ausgewählt wurde. Er entwickelt Gäraromen und verbessert das organoleptische Profil der Weine, indem er Amylnoten und Aromen verleiht, die an Bonbons und gelbe Früchte erinnern. Er ist ideal für die Herstellung von Weiß-, Rosé- und jungen Rotweinen. Dieser Hefestamm kann für die Gärung von Mosten verwendet werden, die durch kalte Vorfermentation gewonnen wurden, oder im Falle einer erheblichen unerwünschten Mikroflora.

Er vermehrt sich sehr leicht und erzielt gute Ergebnisse bei Gärtemperaturen über 12 °C.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hefe *Saccharomyces cerevisiae*. Enthält Sorbitanmonostereat (E491).

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In 10 Teilen lauwarmem Wasser, dem Zucker zugesetzt wurde, rehydrieren, max. 38 °C für mindestens 20–30 Minuten. Es wird empfohlen, dem Reaktivierungswasser Fermoplus Energy im Verhältnis 1:4 der Hefe zuzugeben. Die durchgeführten Versuche zeigen, dass die Zugabe von Fermoplus Energy die Zahl der lebenden Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um etwa 30% erhöht.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Durch Hybridisierung gewonnene Hefe, in Zusammenarbeit mit dem französischen Institut für Rebe und Wein, Pol Val del Loire (Frankreich). *Saccharomyces cerevisiae ph.r. cerevisiae*.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bei Temperaturen unter 20 °C lagern.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons zu 10 kg.

