



FERMOL® Red Bouquet

Élesztő rozé és fiatal aromás vörösborokhoz, ideális minden olyan borkészítéshez, ahol nagyon kifejező és intenzív aromás jegyeket kívánnak kiemelni



→ LEÍRÁS

Fermol Red Bouquet egy élesztő törzs, amelyet a Francia Szőlészeti és Borászati Intézet (IFV Nantes) szelektált egy konkrét tanulmányt követően.

Ennek a törzsnek az alkalmazása ideális minden olyan borkészítéshez, ahol tisztán érzékelhető aromás jegyeket, markáns profilokat kívánnak adni az illatnak és az íznek, illetve olyan borokban, amelyek megfelelnek a jól meghatározott bukéra figyelmes piac igényeinek.

Nagy érdeklődésre tartanak számot azok a borok, amelyeknél a gyümölcsösséget, a tiolos jegyeket és az aromás érzeteket szeretnék fokozni, miközben megőrizzük a frissességet.

Remekül alkalmazható a modern rozé borok feldolgozásában, ahol nagyon kifejező és intenzív bukét szeretne kapni.

Sajátosságainak teljes kifejezése érdekében az ideális erjedési hőmérséklet a rozé boroknál 15-18°C, a fiatal vörösekénél 24-27°C; megfelelő aminosav tápanyagellátással fokozódik az észterek és acetátok termelése. Bizonyos fajtákban az élesztő aromás profilja olyan specifikus prekursorok jelenlétéhez kapcsolódik, mint: cisztein és glutation, amelyek fokozzák az e törzs által termelt aromákat.

Fermol Red Bouquet tehát rendelkezik az IR-7 génnel, amely a β-liázt kódolja és felelős a fajták tioljainak felszabadításáért.

Almasavbontó képessége alacsony (<8%), ezért lehetővé teszi a szőlő természetes frissességének megőrzését; ezért alkalmas forró területekről származó mustok erjesztésére, vagy amelyeknél a savasság fontos megkülönböztető érték. Ezeknek a törzseknek a tápanyagigénye közepes.

A bukében, amely a **Fermol Red Bouquet** használatával történő erjesztéskor keletkezik, felismerhetők finom virágjegyek, apró piros gyümölcsök, mint a meggy, a szeder és más gyümölcsök, mint szilva.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Saccharomyces cerevisiae élesztő (LSA) (reaktiválható sejtek száma >10¹⁰ UFC/g).
Tartalmaz: szorbitán-monosztearát (E491).

POF: negatív

Fenotípus: Killer

Almasavbontó képesség: alacsony

Réz rezisztencia: közepes rezisztancia maximum 20ppm Cu²⁺ esetén

Tápanyag igény: közepes

Tiolo felszabadítása: magas, IRC7^{LT}/IRC7 gének

Alkohol tolerancia: <15,5%

Kénhidrogén termelés: alacsony

Ecetsav-termelés: alacsony

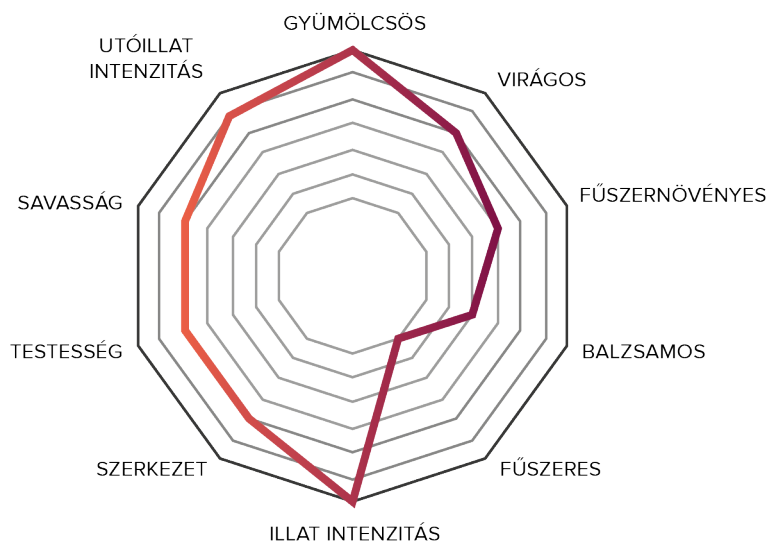
Glicerol* termelés: magas

*szorosan kapcsolódik az erjedés hőmérsékletéhez és a cukrok mennyiségéhez





FERMOL® Red Bouquet



→ ADAGOLÁS

10-30 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

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

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eredeti, lezárt csomagolásban, fénytől elzárva, száraz és szagmentes helyen tárolandó. Tárolása lehetőleg <20°C hőmérsékleten. Ne fagyassza. Használja fel lehetőleg a csomagoláson feltüntetett lejárati időig. Felnyitás után óvatosan kezelje, védve a szennyeződésektől.

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

Nettó 10 kg-os dobozok.

