



FERMOL Rouge

Hefe für junge Weine, Jungweine und Roséweine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die von der AEB Group angebotenen Hefen sind das Ergebnis strenger Auswahlverfahren, die auch in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten durchgeführt wurden. Die breite Palette der angebotenen Hefen zeichnet sich durch die Fähigkeit aus, die in den Trauben vorhandenen Vorläufer hervorzuheben, Gärungsester und -acetate in unterschiedlichen Mengen und Anteilen zu produzieren sowie Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu synthetisieren. Alle ausgewählten Hefen weisen hohe technologische Eigenschaften auf und produzieren in äußerst begrenzten Mengen Verbindungen, die die Qualität des Weins beeinträchtigen können.

Dank ihrer Stärke und Widerstandsfähigkeit kann sie sich schnell gegen die einheimische Flora durchsetzen, die bei der Rotweinherstellung manchmal sehr zahlreich ist. Besonders geeignet für die Herstellung von jungen Weinen und Weinen mittlerer Alterung mit intensiven Aromen roter Früchte und guter Struktur.

Außerdem ermöglicht **Fermol Rouge**, im Vergleich zu anderen ausgesuchten Hefen die Herstellung von Weinen mit einer durchschnittlich höheren Farbintensität, da sie nur eine begrenzte Fähigkeit hat, die während der Mazeration extrahierten Farbstoffe zu binden.

Sie unterstreicht vor allem die Noten von kleinen roten Früchten und bringt leichte Anklänge von Gewürzen und Trockenfrüchten mit sich.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

→ ANWENDUNGSDOSEN

10-30 g/Doppelzentner von gepressten Trauben oder für hl Most.

→ ANWENDUNGSWEISE

In 10 Teilen lauwarmem gezuckertem Wasser, max. 38°C, 20-30 Minuten rehydrieren.

Man empfiehlt die Zugabe in Wasser zur Reaktivierung von Fermoplus Energy im Verhältnis 1:4 mit der Hefe. Tests zeigen, dass Fermoplus Energy die Anzahl von Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um etwa 30% erhöht.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Es wird empfohlen, sie bei einer Temperatur unter 20°C zu lagern.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons von 10 kg.

Säcke mit 10 kg Nettogewicht.

