



FERMOL® Blanc

Hefe für weiße und aromatische Rebsortenweine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

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

Fermol Blanc entwickelt sich auch bei niedrigen Temperaturen sehr gut. **Fermol Blanc** produziert kein H₂S, außer bei extremen Nährstoffmängeln, weshalb sich diese Sorte besonders für die Reifung auf der Hefe eignet. Die daraus resultierenden Weine sind vollmundig mit sehr komplexen Aromen, die je nach Sorte an Blumen, Zitrusfrüchte oder weißfleischige Früchte erinnern.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Saccharomyces cerevisiae Hefen *ph.r. bayanus* (Anzahl der lebensfähigen Zellen > 10¹⁰ UFC/g).
Es enthält Sorbitanmonostearat (E491).

→ DOSIERUNG

10-30 g/100 kg eingemaischte Trauben oder pro hL Most.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

In 10 Teilen Wasser dem Zucker zusetzen, rehydrieren, max. 38°C für mindestens 20-30 Minuten. Es wird die Zugabe von Fermoplus Energy Glu 3.0 zum Aktivierungswasser im Verhältnis 1:4 der Hefe empfohlen.

Die durchgeführten Versuche zeigen, dass der Zusatz von Fermoplus Energy Glu 3.0 die Zahl der lebenden Zellen 6 Stunden nach der Reaktivierung um etwa 30% erhöht

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

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

500-g-Nettopackungen in Kartons mit 10 kg Inhalt.
10 kg Netto-Kartons.

