



FERMOL® Fleur



Hefe für sortenreine und aromatische Weißweine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermol Fleur ist ein durch Kreuzung entstandener Hefestamm, der vom französischen Institut für Rebe und Wein (IFV Nantes) aus einer Studie ausgewählt wurde, aus der drei neue Hefestämme hervorgegangen sind. Die Verwendung dieses Stammes ist ideal für alle Weinbereitungen, bei denen sehr ausgeprägte aromatische Noten und ausgeprägte Geruchs- und Geschmacksprofile erwünscht sind, also Weine, die den Anforderungen eines Marktes entsprechen, der auf ein klar definiertes Bukett achtet.

Die Sorten, bei denen es von großem Interesse ist, sind: Viognier, Grechetto, Fiano, Greco, Lugana, Trebbiano, Bombino, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Prosecco, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arneis, Catarratto, Insolia, Falanghina, Grenage Bianco, Antão Vaz, Alvarigno und viele andere Rebsorten. Sie kann weitgehend für die Verarbeitung moderner Roséweine verwendet werden, bei denen ein sehr ausgeprägtes und intensives Bouquet gewünscht wird.

Die ideale Gärtemperatur, um ihre Eigenschaften voll zur Geltung zu bringen, liegt zwischen 13 und 16 °C; die Produktion von Estern und Acetaten steigt mit einer angemessenen Aminosäureversorgung. Bei einigen Sorten hängt das Aromaprofil dieser Hefen vom Vorhandensein spezifischer Vorstufen wie Cystein und Glutathion ab, wodurch die von diesem Stamm produzierten Aromen verstärkt werden. Die Hefe hat ein geringes Säureabbauvermögen (<10%) und bewahrt somit die natürliche Frische der autochthonen Rebsorten; sie eignet sich daher für die Gärung von Mosten aus heißen Zonen oder dort, wo der Säuregehalt ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal ist.

Der Nährstoffbedarf dieser Stämme ist mittelhoch. Das Bukett, das sich bei der Gärung mit Fermol Fleur entwickelt, erinnert an weiße Blumen, mit balsamischen und mentholhaltigen Noten, die im hinteren Teil der Nase gut wahrnehmbar sind.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Aktive Trockenhefe (ADY) *Saccharomyces cerevisiae*. Sie enthält Sorbitanmonostearat (E491).

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hL.





FERMOL® Fleur

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Im 10 Teile lauwarmes gezuckertes Wasser einweichen, max. 38°C für 20-30 Minuten. Es wird empfohlen, dem Reaktivierungswasser Produkte aus der Reihe Fermoplus Energy im Verhältnis 1:4 mit der Hefe zuzusetzen. Einige durchgeführte Versuche zeigen, dass sich die Zellzahl innerhalb von 6 Stunden nach der Reaktivierung mit den Produkten der Fermoplus Energy-Reihe um etwa 30% erhöht

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der versiegelten Originalverpackung, vor Licht geschützt, trocken und geruchsfrei lagern. Vorzugsweise bei einer Temperatur <20°C lagern. Nicht einfrieren. Vorzugsweise innerhalb des auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatums verwenden. Nach dem Öffnen vorsichtig handhaben, von Verunreinigungen fernhalten.

- 500-g-Nettopackungen im 1 kg-Karton.
- 500-g-Nettopackungen im 10-kg-Karton.
- 10-kg-Nettopackungen im 10-kg-Karton.

