



# FERMOL® Varietal Ester

.....

Ceppo selezionato per bianchi e rosati aromatici

.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**FERMOL Varietal Ester** è il ceppo ideale quando si desidera aumentare il patrimonio aromatico. Il pool enzimatico di **FERMOL Varietal Ester** permette il rilascio di differenti esteri. I composti che troviamo maggiormente presenti nei vini fermentati con **FERMOL Varietal Ester**, sono Etil ottanoato (aroma fruttato), Etil-3-metil butanoato (fragola o frutti rossi) e Isoamil acetato (banana). Gli esteri riconducibili alle note di albicocca e pesca vengono spesso rilasciati quando il ceppo viene vinificato a 15 e 16°C.

Ceppo resistente a 15,0 % alcol ed alle basse temperature, **FERMOL Varietal Ester** è il frutto di una selezione naturale in queste condizioni di vinificazione. La selezione è stata condotta in Sicilia. La selezione, in una regione decisamente calda, ha permesso di identificare questo ceppo in quanto produceva aromi molto semplici ma ben marcati che aumentano la freschezza e la fragranza dei vini. **FERMOL Varietal Ester** possiede attività β-glucosidasi, che permette di rivelare i terpeni presenti in alcune varietà anche quando sono presenti in piccole quantità.

**FERMOL Varietal Ester**, ha esigenze nutrizionali non elevate e, producendo al contempo valori bassi di idrogeno solforato, è il ceppo ideale per vinificazioni in grandi serbatoi, dove per esigenze economiche ed anche strutturali le aggiunte di nutrienti non sono sempre così puntuali e di facile realizzazione.

Tra i vitigni più votati in cui si apprezzano a pieno le caratteristiche di questo lievito troviamo: chardonnay, trebbiano, cortese, uniblanco, colombaro, falanghina, insolia, bacus, garganega, verdejo ecc.

Temperatura ottimale: 16°C

**POF:** negativo

**Fenotipo:** Killer

**Potere demalicante:** medio

**Resistenza al rame:** media-bassa resistenza fino ai 20ppm di Cu<sup>2+</sup>

**Esigenze nutrizionali:** medie

**Tolleranza all'alcol:** <15.5%

**Produzione idrogeno solforato:** basso produttore

**Produzione acido acetico:** basso produttore

**Produzione glicerolo\*:** medio produttore

*\*Strettamente legata alla temperatura di fermentazione ed al quantitativo di zuccheri.*

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili >10<sup>10</sup> UFC/g).

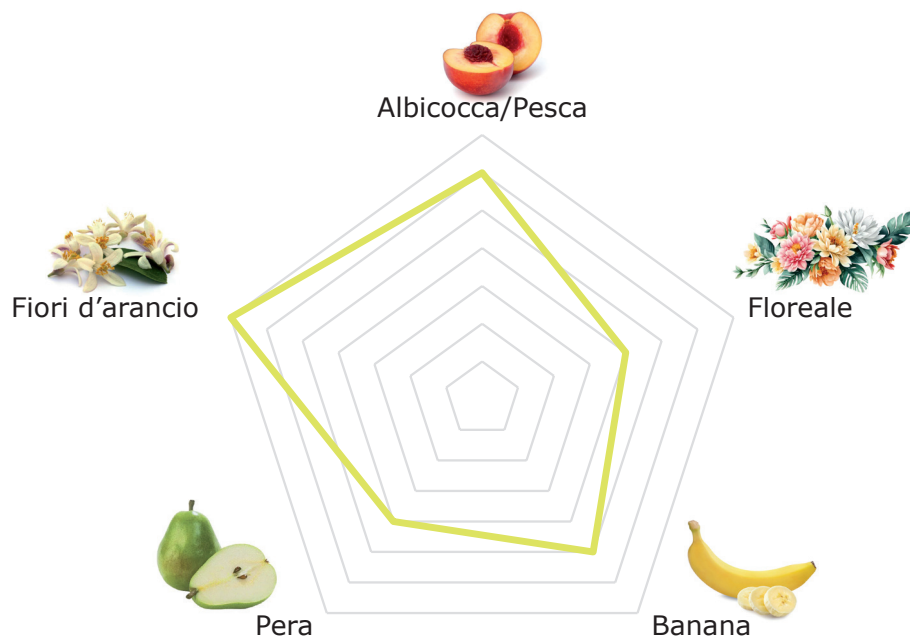
Contiene monostearato di sorbitano (E491).

## → DOSI D'IMPIEGO





## FERMOL Varietal Ester



Da 10 a 30 g/hL.

### → MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di FERMOPLUS Energy Glu 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con FERMOPLUS Energy Glu 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.