



FERMOL® C6+

Lievito per vini rossi varietali per vinificazioni complesse ad alto grado



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB Group sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

FERMOL C6+ è un ceppo adatto alle varietà a bacca rossa di zone calde, siccitose, dove le uve hanno gradazioni alcoliche potenziali elevate. Spesso la mancanza di grandi quantità di acqua porta a squilibri all'interno dell'acino, che creano concentrazioni di microelementi che non favoriscono il regolare decorso fermentativo, APA bassissime e squilibri nel quadro acido, il tutto unito a quantità di zucchero molto elevate.

FERMOL C6+ nasce per fermentare questo tipo di uve, garantendo il perfetto svolgimento della fermentazione alcolica, il tutto con acidità volatili molto basse.

Un'altra caratteristica di **FERMOL C6+** è il perfetto completamento della fermentazione alcolica, soprattutto quando si supera il 15-16% di alcool, momento in cui spesso molti ceppi evidenziano metabolismi non adatti a queste fermentazioni e rallentano notevolmente, rendendo complessa soprattutto la parte terminale della fermentazione stessa.

Tra le caratteristiche genetiche del ceppo troviamo una buonissima tolleranza alla fermentazione a temperature elevate, superiori ai 30 °C, dove spesso i lieviti, seppur dotati di un buon metabolismo, tendono a essere intossicati dall'alcool, arrestandosi, con tutti i problemi legati ad arresti di fermentazione.

Un sottoprodotto interessante del metabolismo del **FERMOL C6+** è l'elevatissima produzione di glicerina. In certe prove si sono raggiunti tenori di glicerina di 11 g/L, chiaramente su vini dalle gradazioni alcoliche superiori al 15%.

Numerose prove hanno dimostrato come i vini ottenuti da **FERMOL C6+** abbiano acidità volatili basse; vini con gradazioni superiori a 15% di alcol hanno una media delle acidità intorno ai 0,20 g/L.

Grazie alla sua azione demalicante e alla buona capacità di sintetizzare glicerina, **FERMOL C6+** produce vini morbidi e voluminosi in bocca. È demalicante e molto varietale. Infine, tutti i vini ottenuti con questo ceppo non sono uguali, si differenziano molto.





FERMOL® C6+

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* (numero di cellule rivivificabili $>10^{10}$ UFC/g).
 Contiene monostearato di sorbitano (E491).

POF: neutro

Fenotipo: Killer

Potere demalicante: alto

Resistenza al rame: alta resistenza fino ai 20ppm di Cu^{2+}

Esigenze nutrizionali: medie

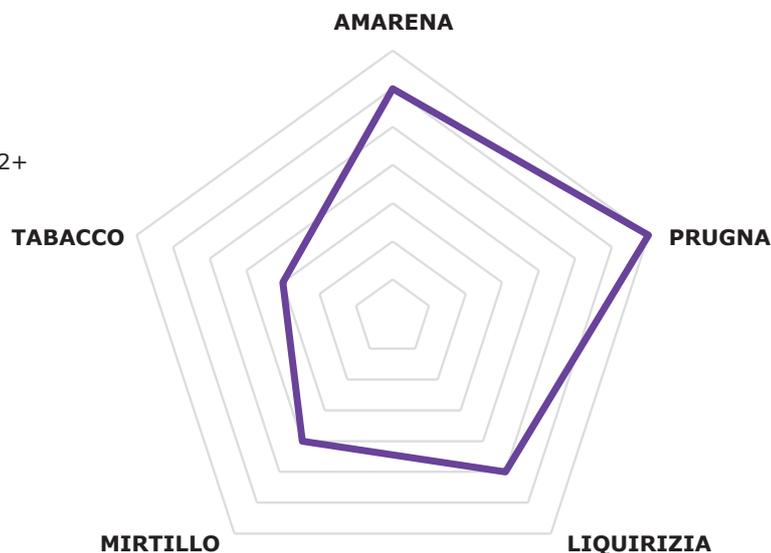
Tolleranza all'alcol: $<16.5\%$

Produzione idrogeno solforato: basso produttore

Produzione acido acetico: basso produttore

Produzione glicerolo*: alto produttore

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



→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 38 °C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di prodotti della linea FERMOPLUS Energy, in rapporto 1:4 con il lievito.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Scatole da kg 10 netti.