



# FERMOL® C6+

Élesztő fajtajelleges vörösborokhoz, komplex, kiváló minőségű  
borok készítéséhez



## → LEÍRÁS

Az AEB Group által javasolt élesztők szigorú szelekciók eredményei, amelyeket rangos kutatóintézetekkel együttműködve végeztek. A javasolt élesztők széles skálája kiemelkedik a szőlőben jelenlévő prekursorok kiemelésének, változó mennyiségű és arányú fermentációs észterek és acetátok előállításának, valamint glicerin, savak és mannoproteinek szintetizálásának képességével. Az összes kiválasztott élesztő magas technológiai tulajdonságokkal rendelkezik, és rendkívül korlátozott mennyiségben termelnek olyan vegyületeket, amelyek befolyásolhatják a bor minőségét.

**FERMOL C6+** a forró, száraz területekről származó kék szőlőfajtákhoz alkalmas törzs, ahol a szőlő potenciálisan magas alkoholtartalmú. A nagy mennyiségű víz hiánya gyakran egyensúlyhiányhoz vezet a bogyón belül, ami olyan mikroelem koncentrációkat hoz létre, amelyek nem kedveznek a szabályos fermentációs folyamatnak, az APA szint nagyon alacsony, egyensúlyhiány van a savképletben, mindez nagyon nagy mennyiségű cukorral kombinálva.

**FERMOL C6+** az ilyen típusú szőlőfajták erjesztéséhez készült, garantálva az alkoholos erjedés tökéletes előrehaladását, mindezt nagyon alacsony illósav tartalommal kombinálva.

**FERMOL C6+** másik jellemzője az alkoholos erjedés tökéletes befejezése, különösen, amikor az alkoholtartalom meghaladja a 15-16%-ot. Ez az a pillanat, amikor sok törzs gyakran olyan anyagcserét mutat, amely nem alkalmas ezekre a fermentációkra, a folyamat jelentősen lelassul, és ez különösen a fermentáció utolsó részét teszi bonyolulttá.

A törzs genetikai jellemzői között megtaláljuk, hogy nagyon jól tűri a magas hőmérsékleten történő fermentációt, 30°C feletti, ahol az élesztőgombák gyakran, bár jó anyagcserével rendelkeznek, hajlamosak az alkoholtól megmámorosodni, leállnak, az elakadt erjedéssel kapcsolatos összes problémával.

**FERMOL C6+** metabolizmusának érdekes mellékterméke a nagyon magas glicerintermelés. Egyes vizsgálatok során 11 g/l glicerinszintet értek el, egyértelműen a 15%-nál magasabb alkoholtartalmú boroknál.

Számos teszt igazolta, hogy a **FERMOL C6+** élesztővel készült borok alacsony illósav tartalommal rendelkeznek; a 15% feletti alkoholtartalmú borok átlagos savtartalma 0,20 g/l körül van.

Almasav bontó hatásának és jó glicerinszintetizáló képességének köszönhetően **FERMOL C6+** lágy és nagy volumenű borokat ad. Végül, az ezzel a törzssel előállított borok nem egyformák, nagyon különböznek egymástól.





## FERMOL® C6+

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae* élesztő (újraéleszthető sejtek száma  $>10^{10}$  UFC/g).  
Szorbitán-monosztearátot (E491) tartalmaz.

**POF:** semleges

**Fenotípus:** Killer

**Almasavbontó képesség:** magas

**Réz rezisztencia:** magas rezisztencia 20ppm Cu<sup>2+</sup>-ig

**Tápanyag igény:** közepes

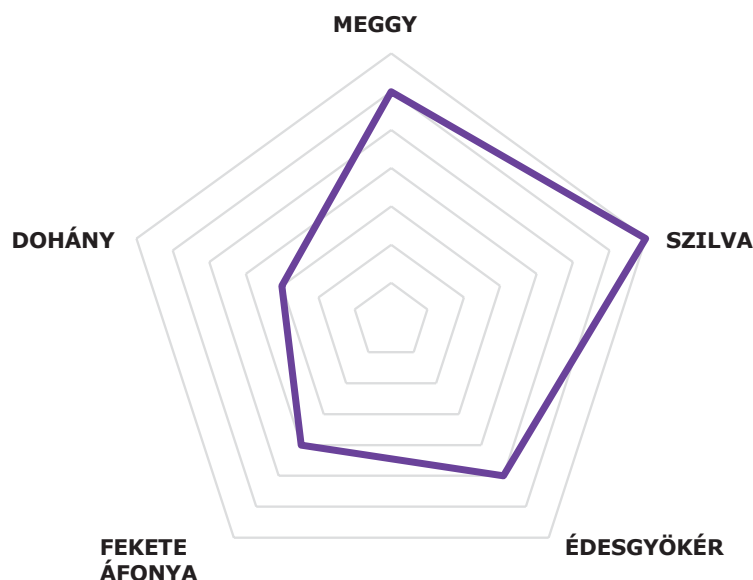
**Alkohol tolerancia:** <16.5%

**Hidrogén-szulfid előállítás:** alacsony

**Ecetsav előállítás:** alacsony

**Glicerín előállítás\*:** magas

\* Szorosan összefügg az erjesztési hőmérséklettel és a cukrok mennyiségével.



### → ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

### → ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10 rész meleg cukros vízben, max. 38°C-on 20-30 percig. Javasolt a FERMOPLUS Energy termékcsalád termékeinek hozzáadása a reaktiváló vízhez, 1:4 arányban az élesztővel.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os dobozok.

