



FERMOL Varietal Ester

Ausgewählte Sorte für aromatische Weiß- und Roséweine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermol Varietal Ester ist die ideale Sorte, wenn Sie das Aromapotenzial erhöhen möchten. Der Enzympool von Fermol Varietal Ester ermöglicht die Freisetzung von verschiedenen Estern. Die Verbindungen, die in mit Fermol Varietal Ester vergorenen Weinen am häufigsten vorkommen, sind Ethyl-Octanoat (fruchtiges Aroma), Ethyl-3-Methyl-Butanoat (Erdbeere oder rote Früchte) und Isoamylacetat (Banane).

Ester, die auf Aprikosen- und Pfirsichnoten zurückzuführen sind, werden häufig freigesetzt, wenn der Stamm bei 15 und 16 °C vinifiziert wird.

Der gegen 15,0 % Alkohol und niedrige Temperaturen resistente Stamm ist das Ergebnis einer natürlichen Selektion unter diesen Weinbereitungsbedingungen. Die Selektion wurde in Sizilien durchgeführt. Die Selektion in einer ausgesprochen heißen Region ermöglichte die Identifizierung dieser Sorte, da sie sehr einfache, aber gut ausgeprägte Aromen hervorbringt, die die Frische und den Duft der Weine unterstreichen. Fermol Varietal Ester besitzt eine β -glucosidische Aktivität, die den Nachweis von Terpenen ermöglicht, die in einigen Stämmen vorhanden sind, selbst wenn sie in geringen Mengen vorhanden sind.

Fermol Varietal Ester hat keinen hohen Nährstoffbedarf und produziert gleichzeitig niedrige Schwefelwasserstoffwerte, was sie zum idealen Stamm für die Weinbereitung in großen Tanks macht, wo die Zugabe von Nährstoffen aufgrund wirtschaftlicher und struktureller Erfordernisse nicht immer zeitnah und einfach zu realisieren ist.

Zu den am besten bewerteten Rebsorten, bei denen die Eigenschaften dieser Hefe voll zur Geltung kommen, gehören: Chardonnay, Trebbiano, Cortese, Uniblanco, Colombard, Falanghine, Insolia, Bacus, Garganega, Verdejo, usw.

Optimale Temperatur: 16°C

POF: negativ

Phänotyp: Killer

Entkalkungsleistung: mittel

Kupferresistenz: mittel-niedrige Resistenz bis zu 20ppm Cu²⁺

Nährstoffbedarf: mittel

Alkoholtoleranz: <15.5%

Schwefelwasserstoffproduktion: geringer Produzent

Essigsäureproduktion: geringer Produzent

Glycerin-Produktion*: mittlerer Produzent

**Streng abhängig von der Gärungstemperatur und der Zuckermenge*

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Saccharomyces cerevisiae Hefe (Anzahl lebensfähiger Zellen > 10¹⁰ UFC/g).
Enthält Sorbitanmonostearat (E491).





FERMOL Varietal Ester



→ DOSIERUNG

10-30 g/hL.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Rehydrieren in 10 Teilen lauwarmem, gezuckertem Wasser, max. 38 °C für 20-30 Minuten. Wir empfehlen die Zugabe von **FERMOPLUS Energy** Produkte dem Reaktivierungswasser im Verhältnis 1:4 mit der Hefe zuzusetzen. Durchgeführte Tests zeigen, dass mit Fermoplus Energy Glu 3.0 die Zellzahl 6 Stunden nach der Reaktivierung um ca. 30 Prozent ansteigt.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bei Temperaturen unter 20°C lagern.

500-g-Nettopackungen in Kartons mit 10 kg.

