



# FERMOL Varietal Ester

Aromás fehér és rozé borokhoz szelektált törzs



## → LEÍRÁS

**Fermol Varietal Ester** az ideális törzs az aromás örökség növeléséhez.

**Fermol Varietal Ester** enzim készlete lehetővé teszi különböző éleszterek felszabadulását. **Fermol Varietal Ester** élesztővel erjesztett borokban leginkább az etil-oktanoátot (gyümölcsös aroma), az etil-3-metil-butanoátot (eper vagy piros gyümölcs) és az izoamil-acetátot (banán) találjuk.

A sárgabarack és őszibarack jegyeinek tulajdonítható éleszterek gyakran felszabadulnak, amikor a törzset 15 és 16°C-on történő borkészítésnél használják.

A 15,0%-os alkoholnak és az alacsony hőmérsékletnek ellenálló törzs természetes szelekció eredménye ilyen borkészítési körülmények között. A szelekció Szicíliában zajlott. A kifejezetten forró régióban végzett szelekció lehetővé tette e törzs azonosítását, mivel nagyon egyszerű, de igen markáns aromákat hozott létre, amelyek növelik a borok frissességét és illatát.

**Fermol Varietal Ester**  $\beta$ -glükozidáz aktivitással rendelkezik, amely lehetővé teszi bizonyos fajtákban előforduló terpének kimutatását még akkor is, ha azok kis mennyiségben vannak jelen.

**Fermol Varietal Ester** tápanyagigénye alacsony, ugyanakkor alacsony szintű hidrogén-szulfidot termel, így ideális törzs a nagy tartályokban történő borkészítéshez, ahol a gazdasági és szerkezeti igények miatt a tápanyag-adagolás megvalósítása nem mindig olyan pontos és egyszerű.

A legjobban értékelt szőlőfajták, amelyekben ennek az élesztőnek a tulajdonságait teljes mértékben értékelik: Chardonnay, Trebbiano, Cortese, Uniblanco, Colombard, Falanghine, Insolia, Bacus, Garganega, Verdejo stb.

Optimális hőmérséklet: 16°C

**POF:** negatív

**Fenotípus:** Killer

**Almasav bontó képesség:** közepes

**Réz rezisztencia:** közepes-alacsony ellenállás 20ppm Cu<sup>2+</sup>-ig

**Tápanyag igény:** közepes

**Alkohol tolerancia:** <15.5%

**Hidrogén-szulfid előállítás:** alacsony termelő

**Ecetsav előállítás:** alacsony termelő

**Glicerín\* előállítás:** közepes termelő

\* szigorúan az erjesztési hőmérséklethez és a cukrok mennyiségéhez kötődik

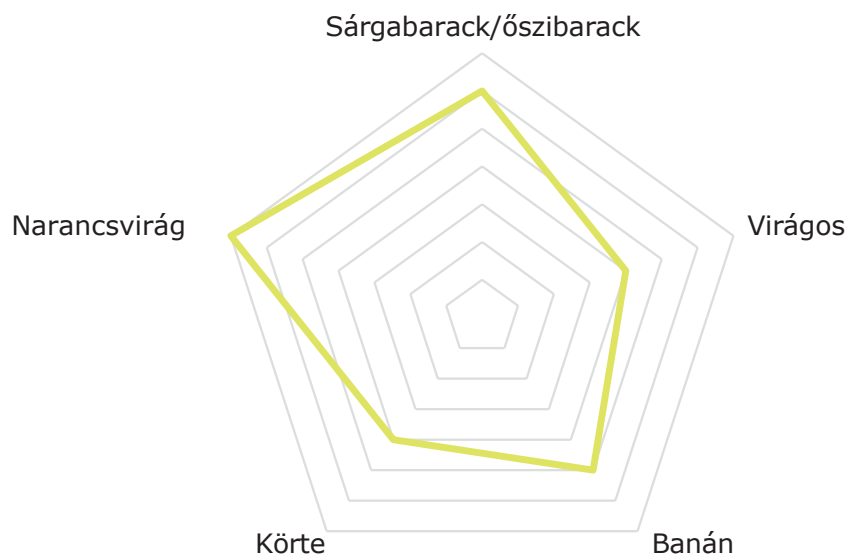
## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae* élesztő (újraéleszthető sejtek száma >10<sup>10</sup> UFC/g). Szorbitán-monosztearátot (E491) tartalmaz.





## FERMOL Varietal Ester



### → ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

### → ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10 rész cukros vízben, max. 38°C-on 20-30 percig. Javasolt Fermoplus Energy Glu 3.0 hozzáadása a reaktiváló vízhez 1:4 arányban az élesztővel. Az elvégzett tesztek azt mutatják, hogy Fermoplus Energy Glu 3.0 tápanyaggal a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával az újraaktiválás után.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

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

