



FERMOL Arôme Plus

Hefe für aromatische, sortentypische Weißweine

LWO Veitshöchheim: Empfehlung für Müller-Thurgau



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

AEB Hefen werden, gemeinsam mit leitenden Forschungsinstituten, im Rahmen von strengen Auswahlverfahren selektioniert. Das entstandene umfassende Sortiment zeichnet sich aus durch sein Potential, aromatische Vorstufen zu synthetisieren, Gärungsester und -acetate in verschiedenen Mengen und Zusammensetzungen herzustellen sowie dem Vermögen, Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu bilden. Alle ausgewählten Hefestämme sind hoch entwickelt und produzieren nur eine sehr geringe Menge an Nebenprodukten, die sich ggf. negativ auf die Weinqualität auswirken könnten.

Fermol Arôme Plus produziert sehr aromatische Weine, in denen sich die sortentypischen Eigenschaften harmonisch mit der Gäraromatik der Hefe verbinden.

Fermol Arôme Plus hebt die blumigen Noten hervor und bringt Weine mit einem eleganten Gaumen hervor, unterstützt durch lebendige Säure. Die Hefe ist POF-negativ, was bedeutet, dass es keine flüchtige Phenolbildung gibt. Flüchtige Phenole beeinflussen den Wein im negative Sinne, in dem sie unangenehme Aromen bewirken, die an den Geruch von frischer Farbe erinnern. Dieser Hefestamm hat eine hohe Toleranz gegenüber Alkohol und Schwefeliger Säure und kann bereits bei tiefen Temperaturen anfangen zu gären.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hl

→ ANWENDUNG

Hydrieren: Einrühren in die zehnfache Menge zuckerhaltigen, lauwarmen Wassers bei maximal 38°C für ca. 20-30 Minuten.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Lagerung möglich für 24 Monate unter 20°C und für 36 Monate bei Lagerung unter 5°C.
500g netto Beutel

