



Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*

PERLAGE FRUITY



enartis FERM

LEVADURA PARA LA PRODUCCIÓN DE ESPUMOSOS Y FRIZZANTES FRUTADOS

PERLAGE FRUITY es una cepa indicada para la elaboración de los vinos espumantes y frizzantes caracterizados por su intensidad frutal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.

Cepa de levadura SFLB 0211.

PERLAGE FRUITY presenta un comportamiento fermentativo caracterizado por un rápido desarrollo en el medio, buena resistencia al alcohol, excelentes prestaciones en condiciones difíciles (pH bajo, baja temperatura, carencia de N, etc.) que la hacen particularmente idónea para la elaboración de vinos espumosos según el "método Charmat" o Autoclave.

PERLAGE FRUITY favorece el desarrollo de los aromas armónicos e intensos, caracterizados de un perfil afrutado dominante.

Las manoproteínas, liberadas en abundancia en la fase de afinamiento sobre lías, aportan volumen y suavidad que mejoran la calidad potencial del perlage. En la producción de los vinos rosados y tintos, contribuyen a la estabilización del color.

PERLAGE FRUITY puede ser utilizada en la producción de los vinos base espumosos y en la toma de espuma.

PERLAGE FRUITY gracias a sus capacidades de producción de aromas y manoproteínas de la levadura la hacen muy interesante en la producción de vinos tintos aromáticos fáciles de beber.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperaturas medias de fermentación	16 - 20°C
Fase de latencia	corta
Velocidad fermentativa	moderada
Tolerancia al alcohol	≤ 15% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al pH	tolerante a pH bajo
Resistencia al SO ₂	elevada (40 mg/L de sulfuroso libre)

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	media
Necesidad de oxígeno	baja
Producción de acidez Volátil	muy baja (inferior a 0,2 g/L)
Producción H ₂ S	baja
Producción de SO ₂	muy baja o nula
Producción de glicerol	media
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	Neutra.

APLICACIONES

- Fermentaciones de vinos base espumoso blancos y rosados afrutados.
- Toma de espuma en tanque (metodo Charmat).
- Vinos tintos aromáticos fáciles de beber.



Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*

PERLAGE FRUITY



enartis FERM

DOSIS

- Toma de espuma: 20 g/hL
 - Primera fermentación: 20 - 40g/hL
- Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.

MODO DE USO

Fase de Rehidratación.

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de Cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 20 minutos su rehidratación.
- Homogeneizar suavemente.
- Agregar la suspensión al mosto lo más rápidamente posible, al inicio del llenado del depósito en el caso de primera fermentación. Evitar saltos térmicos de más de 10°C.

Consultar al Departamento Técnico de Enartis para su aclimatación y multiplicación particular.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán