



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

# ES PERLAGE BIO

enartis FERM

## CEPPO CHAMPAGNE CERTIFICATO BIOLOGICO, IN FORMA LIQUIDA

**ES PERLAGE** è un lievito selezionato per l'elaborazione di vini spumanti con metodo tradizionale. Produce vini di grande finezza aromatica che esprimono le caratteristiche della varietà e del territorio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ceppo selezionato per l'elaborazione di vini spumante con metodo tradizionale, **ES PERLAGE BIO** si caratterizza per la produzione di vini con aromi molto eleganti e puliti che esprimono le caratteristiche proprie della varietà e del territorio.

In fase di autolisi, libera notevoli quantità di mannoproteine e polisaccaridi che apportano volume, migliorano la stabilità del vino e la qualità del perlage.

Ha un'ottima capacità di adattarsi alle condizioni di fermentazione più difficili: è resistente alle alte concentrazioni di zucchero e alcol, ai pH bassi e alle basse temperature, permette un consumo completo e rapido degli zuccheri, evita la produzione di composti indesiderati.

Per le sue ottime caratteristiche enologiche e microbiologiche, **ES PERLAGE BIO** può essere utilizzato con successo nell'elaborazione di vini bianchi e rossi fermi.

**ES PERLAGE BIO** è PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO da IT BIO 006 pertanto è raccomandato nella produzione di vini biologici.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Temperatura di fermentazione    | 10 - 30°C  |
| Fase di latenza                 | corta  |
| Velocità di fermentazione       | moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 15°C |
| Alcol tolleranza                | ≤ 17% v/v  |
| Fattore killer                  | killer   |
| Tolleranza al pH                | tollerante a bassi valori di pH                            |
| Resistenza alla SO <sub>2</sub> | elevata  |

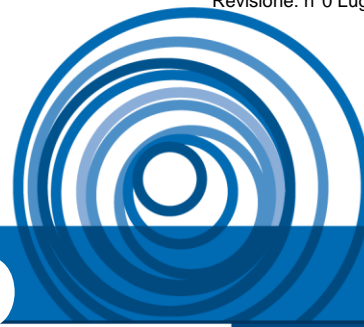
### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Fabbisogno d'azoto             | basso |
| Fabbisogno d'ossigeno          | basso |
| Produzione di acidità volatile | bassa |
| Produzione di H <sub>2</sub> S | bassa |
| Produzione di SO <sub>2</sub>  | bassa |
| Produzione di glicerolo        | buona |
| Produzione di schiuma          | bassa |





*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*



# ES PERLAGE BIO

**enartis FERM**

## APPLICAZIONI

Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale  
Fermentazione a bassa temperatura  
Prese di spuma in bottiglia e autoclave  
Cura degli arresti di fermentazione  
Rifermentazione  
Vinificazione in riduzione

## PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **ES PERLAGE** si contraddistinguono per la finezza aromatica ed il rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. Per migliorare ulteriormente queste sue caratteristiche, quando impiegato in prima fermentazione, si consiglia di nutrirlo all'inoculo con **Nutriferm Energy**, che favorisce la prevalenza sulla flora indigena e previene la sintesi di metaboliti indesiderati. Ad 1/3 della fermentazione alcolica l'aggiunta di **Nutriferm Advance** favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.

## DOSI

- Presa di spuma in autoclave: 10-20 g/hl
- Presa di spuma in bottiglia: richiedere il protocollo di preparazione del *ped de cuve*.
- Prima fermentazione: 20-40 g/hl  
Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.
- Arresto di fermentazione: 40 g/hl

## MODALITA' D'USO

- Agitare il flacone prima dell'uso
- Disperdere il prodotto in 5 parti di acqua demineralizzata o mosto fresco con un contenuto in SO<sub>2</sub> libera < 20 mg/L
- Aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

In caso di arresto di fermentazione, prima di procedere all'inoculo, adattare il lievito all'alcol secondo quanto indicato nel protocollo di cura degli arresti di fermentazione pubblicato nel sito internet di Enartis.

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Flacone da 1 kg

Confezione chiusa: conservare in frigorifero alla temperatura di 2 - 4°C.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare entro 40 giorni dalla data di produzione

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto dal Reg. (CE) N. 606/2009.

