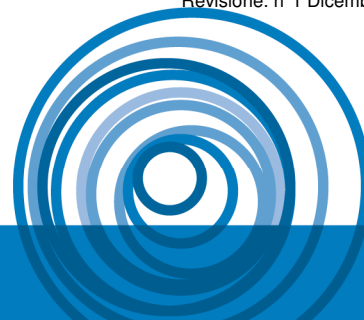




Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE



enartis FERM

CEPPO CHAMPAGNE

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, **PERLAGE** 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.

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 ₂	elevata

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	buona
Produzione di schiuma	bassa

Compatibilità con la fermentazione malo lattica: scarsa, ritarda l'avvio della FML.

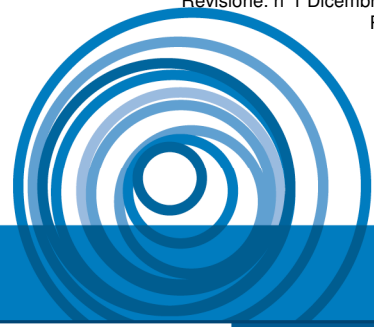
APPLICAZIONI

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



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **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 *piéd 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

- Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.
- Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.
- Aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

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

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5 e 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex CEnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).