

PERLAGE DOCG

enartis FERM

LIEVITO PER GRANDI VINI BIANCHI DA RIFERMENTAZIONE CHARMAT

PERLAGE DOCG è un ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi da rifermentazione in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage DOCG è un lievito raccomandato per la produzione in autoclave di grandi vini bianchi.

Fatto fermentare a basse temperature e in presenza di una buona fonte azotata, produce aromi di frutta bianca (principalmente mela e pera) che aumentano la complessità aromatica del vino senza sovrastare le caratteristiche varietali dell'uva. Al palato ed all'olfatto

, dà vini con spiccata finezza, equilibrio e freschezza.

Ottimo in fase di sourli per migliorare finezza del perlage e la persistenza della spuma, grazie alla buona cessione di mannoproteine.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	10 - 20°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	elevata: per la sua vigoria fermentativa non è adatto alla fermentazione in barrique.
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	killer
Resistenza alla SO ₂	elevata (40 mg/l di solforosa libera)

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	medio-basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	media

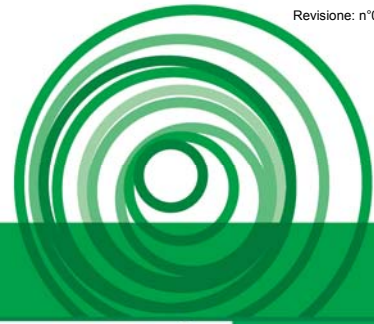
Compatibilità con la fermentazione malolattica: scarsa, ritarda l'avvio della FML.
Indicato per fermentazioni a basse temperature e in condizioni di riduzione.

APPLICAZIONI

Vini bianchi charmat
Vini bianchi da base spumante in fermentazione primaria

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Per ottimizzare la sua capacità di produrre aromi, **Perlage DOCG** deve fermentare a temperature attorno ai 16°C. Affinché queste condizioni non compromettano il buon andamento della fermentazione è necessaria una buona gestione della nutrizione azotata e dei fattori di sopravvivenza (acidi grassi a lunga catena, steroli, vitamine e micronutrienti). Seguendo questa logica, si utilizza all'inoculo **Nutriferm PDC** che apporta aminoacidi precursori di aromi, acidi grassi e steroli.



PERLAGE DOCG

enartis FERM

DOSI

20-40g/hl

Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.

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.

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).