



Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

PERLAGE FRUITY

enartis FERM

LIEVITO PER LA PRODUZIONE DI SPUMANTI E FRIZZANTI FRUTTATI

PERLAGE FRUITY è un ceppo indicato per l'elaborazione di vini spumante e frizzanti caratterizzati da intense note di frutta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.

Ceppo di lievito SFLB 0211.

PERLAGE FRUITY presenta un comportamento fermentativo caratterizzato da una crescita rapida nel mezzo, buona resistenza all'alcol, eccellenti prestazioni anche in condizioni difficili (pH bassi, basse temperature, carenza azotata ecc.) che lo rendono particolarmente idoneo per l'elaborazione di vini fermentati in autoclave.

PERLAGE FRUITY favorisce lo sviluppo di un quadro aromatico armonioso ed intenso, caratterizzato da una componente fruttata dominante.

Le mannoproteine rilasciate in abbondanza nella fase d'affinamento su feccia, conferiscono volume e morbidezza e migliorano la qualità potenziale del perlage. Nella produzione di vini rosati e rossi, contribuisce alla stabilizzazione del colore.

PERLAGE FRUITY può essere utilizzato sia nella produzione di vini base spumante sia in presa di spuma.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	16 - 20°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Fattore killer	killer
Resistenza alla SO ₂	elevata (40 mg/l di solforosa libera)

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio
Fabbisogno d'ossigeno	scarso
Produzione di acidità volatile	molto bassa (inferiore a 0,2 g/l)
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	molto bassa - nulla
Produzione di glicerolo	media
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	neutra.

Parametri determinati in presa di spuma (pressione finale 5 atm):

Cinetica fermentativa in presa di spuma: rapido avvio, cinetica rapida e completa

Sedimentazione rapida a formare fecce compatte.



Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

PERLAGE FRUITY

enartis FERM

APPLICAZIONI

Fermentazione di vini base spumante bianchi, rossi e rosati
Presatura di spuma in autoclave (metodo Charmat)

DOSI

- Presatura di spuma in autoclave: 10-20 g/hl
- Presatura 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 Oenologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).