



PERLAGE BB

Lievito per vini spumanti, frizzanti e rifermentazioni



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

Perlage BB, ceppo selezionato nel territorio della Champagne, dotato di eccellente capacità fermentativa che insieme alle sue basse esigenze nutrizionali, il suo potere alcoligeno e il suo carattere criofilo lo rendono un lievito ideale per la produzione di basi spumante e per la presa di spuma. **Perlage BB** è particolarmente indicato per le fermentazioni di varietà a bacca bianca quali Chardonnay, Pinot Bianco, Prosecco, Riesling, Muller-Thurgau; esalta infatti le note fresche, acide, solforate che originano vini al naso leggermente chiusi, ma ideali per l'ottenimento in seconda fermentazione di vini floreali, piacevolmente fruttati, armonici e dalla buona tenuta. **Perlage BB** esalta le note floreali, fruttate e di erbe aromatiche.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ DOSI D'IMPIEGO

10-30 g/quintale di pigiato o per hL di mosto.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Fermoplus Energy Glu 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy Glu 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Ceppo selezionato nel territorio della Champagne e depositato presso la ceppoteca dell'Università di Luvanio-Belgio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

