



# PERLAGE BN

Levedura para vinhos espumantes, frisantes e refermentações garrafa



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Perlage BN** é indicado para as fermentações de vinhos-base de todas as castas de bago tinto vinificadas em branco ou em rosé entre as quais, em particular, o Pinot Noir. A sua característica principal é a de atenuar as asperezas percebidas à boca durante a degustação e que são devidas à componente tânica destas castas. Os vinhos obtidos resultam então mais macios e quentes. Do ponto de vista aromático **Perlage BN** dá origem a vinhos com notas frescas e ligeiramente sulfuradas que nos espumantes evoluirão para notas doces com ligeiras sensações tostadas persistentes ao retrogosto.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Contém monostearato de sorbitano (E491).

- Período de latência curto: 6 horas, início de fermentação rápido mesmo em condições difíceis
- Poder alcoólico >13% vol.
- Rendimento açúcares/álcool: 16,8 g açúcar/litro para produzir 1% de álcool vol.
- Excelente resistência ao álcool
- Produção de glicerol: 5-6 g/L (média)
- Produção de acidez volátil: 0,2 g/L (média)
- Boa resistência a baixos valores de pH e acidez
- Nenhuma produção de espuma em vinificação
- Leveduras totais > 2.1010/g
- Substância seca 96 ± 1%
- Nenhuma produção de SO<sub>2</sub>.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto, conforme o grau de limpidez, de modo a incorporar um número de células activas 100 vezes superior ao das células presentes no mosto.

## → MODO DE APLICAR

Em 10 partes de água açucarada, máx. 38°C durante pelo menos 20-30 minutos.

Nas paragens de fermentação, activar previamente um pé-de-cuba e aclimatar as leveduras. Introduzir as leveduras rehidratadas em fase de multiplicação avançada no mosto previamente clarificado ou no vinho a refermentar.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

È aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g em cartões de 10 kg.

