



# FERMOL® Perle

Lievito per basi spumanti, spumantizzazioni con metodo charmat e champenoise



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Fermol Perle** è un ceppo di lievito, selezionato in collaborazione con l'Università di Modena e Reggio Emilia a seguito di uno studio specifico di evoluzione adattativa sulle resistenze agli stress. La resistenza agli acidi organici deboli e alla similare azione dell'anidride carbonica ne determinano un ceppo resistente e robusto alle esigenze fermentative nelle rifermentazioni in autoclave e in bottiglia.

In fase sperimentale, il processo di selezione si è spinto ad alte pressioni, fino a 8-10bar, selezionando il ceppo più performante.

Le varietà dove trova grande interesse sono: Glera, Chardonnay e Pinot nero, in cui si vogliono esaltare le peculiari note fruttate varietali, in fermentazioni tecnologiche e rapide.

Trova uso nell'elaborazione di vini spumanti moderni dove si desidera avere un bouquet delicato ed elegante.

La temperatura ideale di fermentazione per esaltare appieno le proprie peculiarità è tra 14-20°C; se coadiuvato con una corretta nutrizione amminoacidica aumenta la produzione di esteri e acetati.

Le esigenze nutrizionali di questo ceppo sono basse, in condizioni standard; la nutrizione deve essere correlata alla tipologia e quantità di fenomeni stressanti per il lievito.

Il bouquet che si sviluppa dalla fermentazione con **Fermol Perle** è riconducibile alle note floreali delicate, alle lievi note dolci di frutta e alla piccola pasticceria.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. (numero di cellule rivivificabili >10<sup>10</sup> UFC/g).  
 Contiene monostearato di sorbitano (E491).

POF: negativo

Fenotipo: Killer

Potere demalicante: media

Resistenza al rame: alta resistenza fino ai 20 ppm di Cu<sup>2+</sup>

Esigenze nutrizionali: medio-basse

Tolleranza all'alcol: <14,5%

Produzione idrogeno solforato: medio produttore

Produzione acido acetico: basso produttore

Produzione glicerolo\*: alto produttore

\*strettamente legata alla temperatura di fermentazione e al quantitativo di zuccheri.

Referenza: FERMOL\_PERLE\_TDS\_IT\_0090223\_OENO\_Italy





## FERMOL® Perle



### → DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

### → MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione con Fermoplus Energy Glu 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.  
Scatole da kg 10 netti.

