



# FERMOL® Perle

Levadura para vinos base espumosos, espumización con el método charmat y champenoise o tradicional



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermol Perle** es una cepa de levadura, seleccionada en colaboración con la Universidad de Módena y Reggio Emilia tras un estudio específico de evolución adaptativa sobre la resistencia al estrés. La resistencia a los ácidos orgánicos débiles y a la acción similar del anhídrido carbónico determinan una cepa resistente y robusta a las exigencias fermentativas en las refermentaciones en autoclave y en botella.

En la fase experimental, el proceso de selección fue expuesto a altas presiones, hasta 8-10 bar, seleccionando la cepa de mayor rendimiento.

Las variedades que puede resultar de gran interés son: Glera, Chardonnay y Pinot noir, Viura, Xarel.lo, en las que se destacan las peculiares notas frutales varietales en fermentaciones tecnológicas y rápidas. Se utiliza en la elaboración de vinos espumosos modernos donde se desea un aroma delicado y elegante. La temperatura ideal de fermentación para potenciar al máximo sus peculiaridades está entre los 14-20°C; si se ayuda con una correcta nutrición de aminoácidos, aumenta la producción de ésteres y acetatos.

Las exigencias nutricionales de estas cepas son bajas, en condiciones estándar; la nutrición debe estar correlacionada con la tipología y cantidad de fenómenos estresantes para la levadura.

El aroma que se desarrolla a partir de la fermentación con **Fermol Perle** se debe a las delicadas notas florales, a las ligeras notas dulces de la fruta, a los pequeños pasteles.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células viables >10<sup>10</sup> UFC/g).  
Contiene monoestearato de sorbitán (E491).

POF: negativo Fenotipo: Killer

Poder demalicante: medio

Resistencia al cobre: alta resistencia hasta los 20 ppm de Cu<sup>2+</sup>

Exigencias nutricionales: media-baja

Tolerancia al alcohol: <14,5%

Producción de sulfuroso de hidrógeno: media producción

Producción de ácido acético: baja producción

Producción de glicerol\*: alta producción

\*estrechamente relacionado con la temperatura de fermentación y la cantidad de azúcares





## FERMOL® Perle



### → DOSI DE EMPLEO

10-30 g/hL.

### → FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, máx. 38°C durante 20-30 minutos. Es aconsejable adicionar en el agua de rehidratación Fermoplus Energy Glu 3.0, en relación 1:4 de la levadura.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se aconseja conservar a temperatura inferior a los 20°C.

Paquetes de 500 gra netos en cajas de 10 kg.

