



NS FERM Bellissima

Hefe der Art *Metschnikowia pulcherrima* für Weine mit komplexerem Aromaprofil



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

NS FERM Bellissima ist das Ergebnis eines Forschungsprogramms, das sich auf die Biodiversität von Mosten stützt und die Auswahl verschiedener Nicht-*Saccharomyces*-Arten ermöglicht. Diese Auswahl wurde von der Forschungsgruppe der Universität Dijon-IUVVB (Frankreich) in verschiedenen Gebieten des Burgunds durchgeführt.

NS FERM Bellissima, wurde aufgrund seines positiven Beitrags zur aromatischen Komplexität und seiner bemerkenswerten Fähigkeit, die Entwicklung autochthoner Arten zu limitieren, ausgewählt und getestet.

NS FERM Bellissima kann sowohl für den biologischen Schutz als auch für die eigentliche primäre alkoholische Gärung verwendet werden.

NS FERM Bellissima ist ein Stamm, der zur Spezies *Metschnikowia pulcherrima* gehört, erhöht den Anteil höherer Alkohole und Terpene (insbesondere Farnesol, Nerol und Geraniol) und verleiht dem Wein süße und sommerliche Fruchtaromen. In Kombination mit *Saccharomyces cerevisiae* wie FERMOL Chardonnay, Arôme Plus und anderen entwickelt sie hohe Werte an höherwertigen Alkoholen, Ethylestern, Acetaten (insbesondere Phenylacetat und Isoamylacetat) und Terpenen und erhöht die Komplexität und Intensität des aromatischen Profils.

Am Gaumen zeigt sich eine größere Dicke und ein größeres Volumen, und diese Wahrnehmungen werden auch durch die bemerkenswerte Langlebigkeit des Nachgeschmacks gestärkt.

Der Gärverlauf von Bellissima, bei dem **FERMOPLUS Non Sacch** als Gärungsnährstoff verwendet wird, ermöglicht es, die Gärung ohne sequenzielle Zugabe anderer Stämme abzuschließen. Bei einem hohen Alkoholgehalt des Mostes (über 12,5 - 13 % Alkohol) wird eine sequentielle Zugabe von FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime und anderen Stämmen empfohlen, um einen reibungslosen und schnellen Gärungsprozess zu gewährleisten.

Die Herstellung nach den traditionellen Methoden der Formulierung aktiver Trockenhefe garantiert eine sehr starke Ausprägung der aromatischen Noten des Stammes und einen perfekten Gärverlauf, verbunden mit einer längeren Haltbarkeit und Beständigkeit des Produkts selbst.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Aktive Trockenhefen (LSA); *Metschnikowia pulcherrima*





NS FERM Bellissima

→ DOSIERUNG

10 bis 30 g/hL.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Reaktivieren Sie die Hefe in 10 Teilen warmem gezuckertem Wasser bei einer Temperatur von 25-30°C für 20-30 Minuten. Wir empfehlen, dem Reaktivierungswasser Nährstoffe aus der **FERMOPLUS Energy Glu** Familie im Verhältnis 1:4 mit der Hefe zuzusetzen.

Tests zeigen, dass mit **FERMOPLUS Energy Glu** die Anzahl der Zellen um ca. 30% steigt, 6 Stunden nach der Reaktivierung. Bei Monokulturen sofort nach dem Einmischen zugeben. Bei Co-Kulturen Bellissima beimpfen; ca. 48 Stunden später die Hefe der FERMOL-Linie (*Saccharomyces cerevisiae*) Ihrer Wahl zugeben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

24 Monate lagerfähig bei einer Temperatur unter 20°C: 36 Monate bei einer Temperatur unter 5°C.

500-g-Nettopackungen in Kartons von 1 kg

