



NS FERM Bellissima

.....
Metschnikowia pulcherrima élesztő, ideális összetettebb aromaprofilú borok előállításához



→ LEÍRÁS

NS FERM Bellissima a mustok biológiai sokféleségéből kiinduló kutatási program eredménye, amely lehetővé tette különböző nem-*Saccharomyces* fajok kiválasztását. Ezt a válogatást Burgundia különböző területeiről végezte a Dijon-IUVVB Egyetem (Franciaország) kutatócsoportja.

NS FERM Bellissima friss muston izolált, szelektált és tesztelt, az aromás komplexitáshoz való pozitív hozzájárulása és az illó savakat termelő fajok fejlődését korlátozó képessége miatt került kiválasztásra.

NS FERM Bellissima mind biológiai védelemre, mind tényleges elsődleges alkoholos fermentációra használható.

NS FERM Bellissima a *Metschnikowia pulcherrima* fajhoz tartozó törzs, növeli a magasabb rendű alkoholok és terpének (különösen a farnezol, nerol és geraniol) szintjét, így édes és nyári gyümölcsös aromákat kölcsönöz a bornak. Ha *Saccharomyces cerevisiae*, például FERMOL Chardonnay, Arôme Plus és más élesztőkkel együtt alkalmazzák, magas szintű magasabb rendű alkoholokat, etil-észtereket, acetátokat (különösen fenil-acetátot és izoamil-acetátot) és terpéneket fejleszt, növelve az aromás profil összetettségét és intenzitását.

Az íz nagyobb testességet és volument mutat, ezeket az érzéseket igazolja a figyelemre méltó utóíz-tartósság is.

NS FERM Bellissima fermentációs folyamata, FERMOPLUS Non Sacch fermentációs tápanyagként használva, lehetővé teszi a fermentáció befejezését más törzsek szekvenciális hozzáadása nélkül. Ha a must alkoholtartalma magas (12,5-13% feletti alkohol), akkor a FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime és más törzsek szekvenciális hozzáadását javasoljuk, hogy garantálni lehessen az erjedés végső szakaszainak szabályos és gyors lefolytatását.

Az aktív száraz élesztők hagyományos technológiai módszerei szerint történő előállítás garantálja a törzs aromás jegyeinek nagyon fontos kifejezését és a tökéletes fermentációs folyamatot, a termék hosszabb eltarthatóságával és tartósságával párosulva.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív száraz élesztők (LSA); *Metschnikowia pulcherrima*.

→ ADAGOLÁS

10-30 g/hL.





NS FERM Bellissima

→ ALKALMAZÁS

Rehidratálás 10 rész meleg cukros vízben, 25-30°C hőmérsékleten 20-30 percig.

Javasolt a FERMOPLUS Energy GLU termékcsalád termékeinek hozzáadása a reaktiváló vízhez, 1:4 arányban az élesztővel.

Az elvégzett tesztek azt mutatják, hogy a FERMOPLUS Energy Glu tápanyaggal a sejtek száma körülbelül 30%-kal nő 6 órával az újraaktiválás után. Monokultúrában a cefrézés után azonnal adjuk hozzá.

Co-kultúrában oltsa be az **NS FERM Bellissima** élesztőt, majd körülbelül 48 órával később adja hozzá a kiválasztott élesztőt a FERMOL termékcsaládból (*Saccharomyces cerevisiae*).

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

20°C alatti hőmérsékleten 24 hónapig, 5°C alatti hőmérsékleten 36 hónapig tárolható.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

