



NS FERM Bellissima

Levadura *Metschnikowia pulcherrima* ideal para obtener vinos con un perfil aromático más complejo.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

NS FERM Bellissima es el resultado de un programa de investigación basado en la biodiversidad de los mostos, que ha permitido seleccionar diferentes especies de no-*Saccharomyces*. Esta selección se llevó a cabo en diferentes zonas de Borgoña por el grupo de investigación de la Universidad de Dijon-IUVVB (Francia).

NS FERM Bellissima, extracción en mostos frescos, seleccionado y probado, se eligió por su contribución positiva a la complejidad aromática y su notable capacidad para limitar el desarrollo de las especies de los microorganismos indígenas.

NS FERM Bellissima puede ser utilizado tanto para la bioprotección como para la fermentación alcohólica primaria.

NS FERM Bellissima es una cepa perteneciente a la especie *Metschnikowia pulcherrima*, aumenta los alcoholes superiores y los terpenos (especialmente farnesol, nerol y geraniol), otorgando al vino aromas dulces y de fruta de verano. Si se utiliza en combinación con *Saccharomyces cerevisiae* como FERMOL Chardonnay, Arôme Plus y otros, desarrolla valores elevados de alcoholes superiores, ésteres etílicos, acetatos (especialmente fenilacetato e isoamil acetato) y terpenos, aumentando la complejidad y la intensidad del perfil aromático.

Al paladar se evidencia una mayor densidad y volumen, estas sensaciones también se confirman por la notable persistencia en el retrogusto.

El curso fermentativo de Bellissima, utilizando FERMOPLUS Non Sacch como nutriente de fermentación, permite completar la fermentación sin adiciones secuenciales de otras cepas. Si el grado alcohólico del mosto es elevado (superior a 12,5 - 13 % de alcohol), se recomienda una adición secuencial de FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime y otras cepas, para garantizar un desarrollo regular y rápido de las fases finales de fermentación.

La producción según los métodos tradicionales de formulación de levaduras secas activas garantiza una expresión muy importante de las notas aromáticas de la cepa y un curso fermentativo perfecto, junto con una mayor conservación y durabilidad del propio producto.

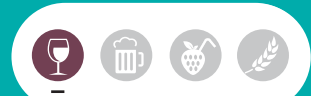
→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras Secas Activas (LSA); *Metschnikowia pulcherrima*.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30g/hL.





NS FERM Bellissima

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua tibia con azúcar, a una temperatura de 25-30°C durante 20-30 minutos. Se recomienda agregar nutrientes de la familia FERMOPLUS Energy Glu al agua de reactivación, en una proporción de 1:4 con la levadura. Las pruebas realizadas demuestran que, con FERMOPLUS Energy Glu, el número de células aumenta aproximadamente un 30% después de 6 horas de rehidratación. En monocultivo, agregar justo después del macerado. En cocultivo, inocular **NS FERM Bellissima**; aproximadamente 48 horas después, agregar la levadura de la línea FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) seleccionada.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se puede conservar durante 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C y durante 36 meses a temperaturas inferiores a 5°C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 1 kg

