



PERLAGE BN

Lievito per vini spumanti, frizzanti e rifermentazioni



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB Group sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

Perlage BN è un ceppo selezionato nel territorio della Champagne, indicato per le fermentazioni basi delle varietà a bacca nera vinificate sia in bianco che in rosato, in particolare per il Pinot Nero. La sua caratteristica principale è quella di attenuare le spigolature che si avvertono in bocca all'assaggio e che sono dovute alla componente tannica di queste uve.

I vini ottenuti con **Perlage BN** risultano più morbidi e caldi, al naso presentano note fresche e leggermente solforate che negli spumanti evolveranno a note dolci con leggeri sentori tostati persistenti al retrogusto.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ 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 di Fermoplus Energy GLU 3.0, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy GLU 3.0 il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 5 e kg 10.

