



PERLAGE BB

Levedura para vinhos espumantes, frisantes e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de uma rigorosa seleção, realizadas também em colaboração com conceituados institutos de investigação. A vasta gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de destacar os precursores presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de esteres e acetatos de fermentação, de sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras selecionadas apresentam características tecnológicas e produzem compostos em quantidades extremamente limitada que podem interferir na qualidade do vinho.

Perlage BB, é uma estirpe selecionada no território do Champagne, dotada de excelente capacidade fermentativa aliada aos baixos requisitos nutricionais, o seu poder alcoólico e o seu carácter criófilo tornam-a uma levedura ideal para a produção de bases de espumantes e para a segunda fermentação.

Perlage BB é particularmente indicado para a fermentação de variedades de uvas brancas como Chardonnay, Pinot Bianco, Prosecco, Riesling, Muller-Thurgau, exalta as notas frescas, ácidas, sulfurosas que dão origem aos vinhos de nariz ligeiramente fechados, mas ideais para a obtenção de vinhos florais, agradavelmente frutados, harmoniosos e bem conservados na segunda fermentação.

Perlage BB realça as notas florais, frutadas e de ervas aromáticas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Contém monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos. Recomenda-se a adição na água de reativação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 25% do peso da levedura. Testes realizados demonstram que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Estirpe selecionada na zona do Champagne e depositada na Mitoteca da Universidade de Luvanio-Bélgica

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Recomenda-se a sua conservação a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacotes de 500 g embalados a vácuo, em caixas com 10 kg.

