



FERMOL® Perle

Hefe für Sektgrundwein und zur Herstellung von Schaumwein nach der Méthode Charmat und dem Champagnerverfahren



→ TECHNISCHE BEZEICHNUNG

Fermol Perle ist ein Hefestamm, der in Zusammenarbeit mit der Universität von Modena und Reggio Emilia nach einer speziellen Studie zur adaptiven Evolution der Stressresistenz ausgewählt wurde. Seine Resistenz gegenüber schwachen organischen Säuren sowie gegenüber der ähnlichen Wirkung von Kohlendioxid machen ihn zu einem widerstandsfähigen und robusten Stamm, der den Anforderungen der Gärung sowohl im Tank, als auch der Flaschengärung gewachsen ist.

In der Versuchsphase wurde der Selektionsprozess auf einen hohen Druck von bis zu 8-10 bar ausgedehnt, um den leistungsfähigsten Stamm auszuwählen.

Sorten, bei denen dies von großem Interesse ist, sind: Glera, Chardonnay und Pinot Noir, bei denen die ausgeprägt fruchtigen Noten der Rebsorte durch schnelle, technologische Gärungen verstärkt werden sollen.

Der Hefestamm wird bei der Herstellung moderner Schaumweine verwendet, bei denen ein ausgewogenes und elegantes Bukett erwünscht ist.

Die ideale Gärungstemperatur, um die Vorzüge voll zur Geltung zu bringen, liegt zwischen 14 und 20 °C; wenn die Gärung durch eine angemessene Versorgung mit Aminosäuren unterstützt wird, steigert sie die Produktion von Estern und Acetaten.

Der Nährstoffbedarf dieser Stämme ist unter Standardbedingungen gering; die Ernährung muss auf die Art und den Umfang der Stressfaktoren, denen die Hefe ausgesetzt ist, abgestimmt werden.

Das Bouquet, das sich bei der Gärung mit **Fermol Perle** entwickelt, erinnert an zarte Blumennoten, leichte süße Fruchtnoten und Feingebäck.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*. (numero di cellule rivivificabili >10¹⁰ UFC/g).
 Contiene monostearato di sorbitano (E491).

POF: negativ

Phänotyp: Killer

Entsalzungskraft: mittel

Widerstandsfähigkeit gegen Kupfer: hohe Widerstandsfähigkeit bis zu 20 ppm Cu²⁺

Nährstoffbedarf: mittel bis gering

Alkoholtoleranz: <14.5%.

Schwefelwasserstoffproduktion: mittlere Produktion

Essigsäureproduktion: geringe Produktion

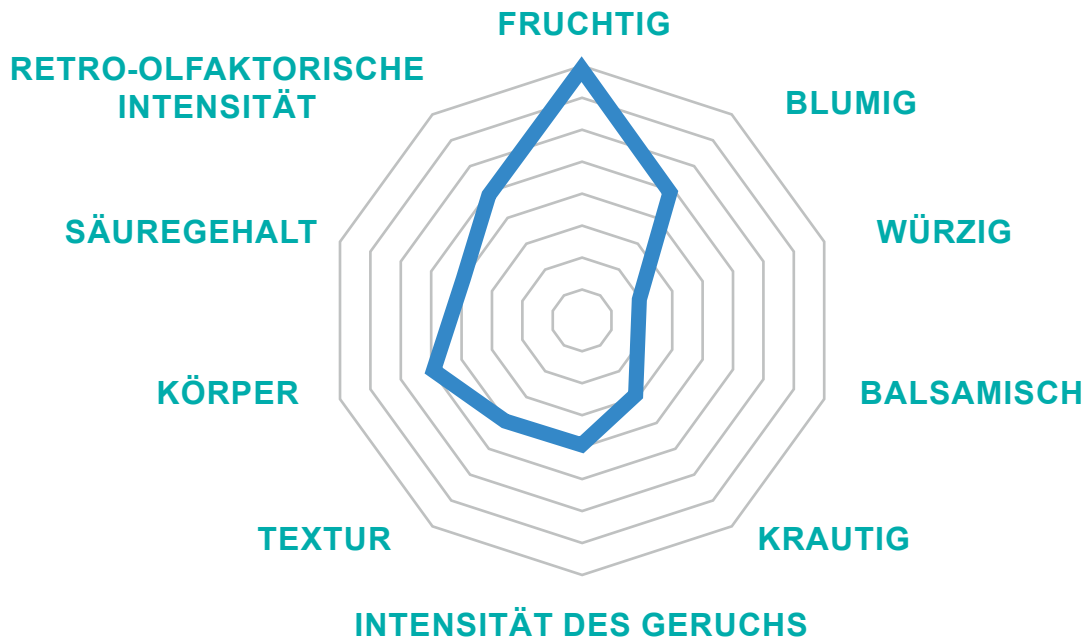
Glycerin*-Produktion: hohe Produktion

* Stark abhängig von der Gärungstemperatur und der Menge des Zuckers





FERMOL® Perle



→ DOSIERUNG

10-30 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In 10 Teilen lauwarmem Wasser, das mit Zucker versetzt wurde, bei max. 38°C für mindestens 20-30 Minuten rehydrieren. Es wird empfohlen, dem Reaktivierungswasser Fermoplus Energy GLU 3.0 im Verhältnis von 1:4 der Hefe zuzugeben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bei Temperaturen unter 20°C lagern.

500-g-netto Packungen in Kartons zu 10 kg.
Packungen zu 10 kg netto.

