



# FERMOL® Perle

Levure pour bases de vins effervescent et production de vins effervescent selon les méthodes charmat et champenoise



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Fermol Perle** est une souche de levure sélectionnée en collaboration avec l'Université de Modène et Reggio Emilia suite à une étude spécifique d'évolution adaptative sur la résistance au stress. Sa résistance aux acides organiques faibles et à l'action similaire du dioxyde de carbone détermine une souche résistante et robuste aux exigences de fermentation en autoclave et en bouteille.

Dans la phase expérimentale, le processus de sélection est allé jusqu'à des pressions élevées, jusqu'à 8-10 bars, en sélectionnant la souche la plus performante.

Les variétés pour lesquelles elle présente un grand intérêt sont: Glera, Chardonnay et Pinot Noir, dans lesquels les notes fruitées distinctives du cépage doivent être mises en valeur dans des fermentations rapides et technologiques.

Il est utilisé dans l'élaboration de vins mousseux modernes où l'on souhaite un bouquet délicat et élégant. La température de fermentation idéale pour exploiter pleinement ses particularités se situe entre 14 et 20°C; si elle est favorisée par une nutrition appropriée en acides aminés, elle augmente la production d'esters et d'acétates.

Les besoins nutritionnels de ces souches sont faibles dans des conditions standard; la nutrition doit être liée au type et à la quantité de phénomènes stressants pour la levure.

Le bouquet qui se développe à partir d'une fermentation avec **Fermol Perle** peut être rattaché à de délicates notes florales, à de légères notes sucrées de fruits et à de petites pâtisseries.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levure *Saccharomyces cerevisiae* (nombre de cellules revivifiables >10<sup>10</sup> UFC/g).  
Contient du monostéarate de sorbitane (E491)

POF: négatif

Phénotype: Killer

Pouvoir démalinisant: moyen

Résistance au cuivre: haute résistance jusqu'à 20 ppm Cu<sup>2+</sup>

Besoins nutritionnels: moyens-faibles

Tolérance à l'alcool: <14.5%.

Production de sulfure d'hydrogène: producteur moyen

Production d'acide acétique: producteur faible

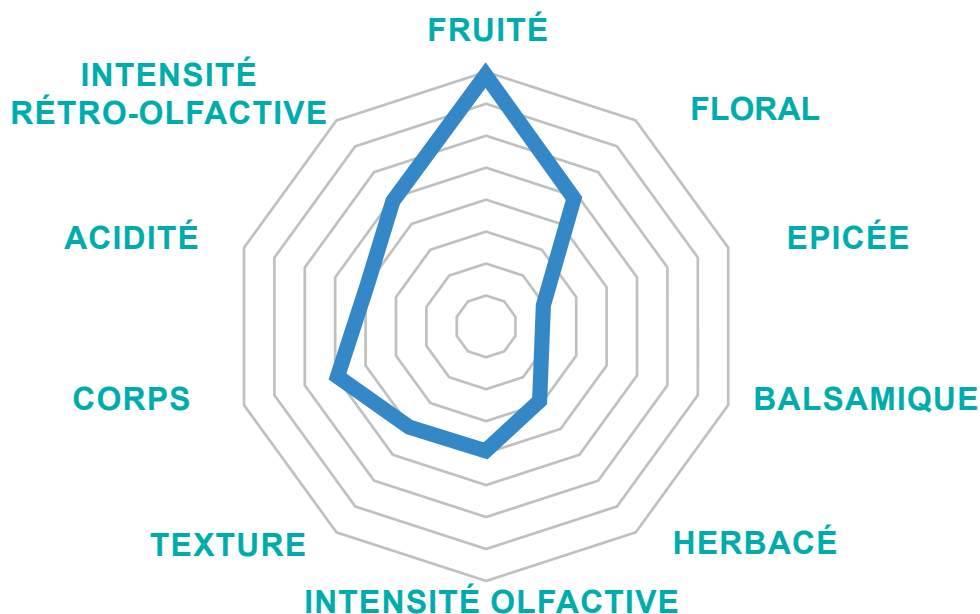
Production de glycérol\*: forte production

\*Strictement lié à la température de fermentation et à la quantité de sucres.





## FERMOL® Perle



### → DOSES D'EMPLOI

10 - 30 g/hL.

### → MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau sucrée, max. 38°C pendant au moins 20-30 minutes.  
Il est recommandé d'ajouter Fermoplus Energy Glu 3.0, lors de la réhydratation, dans un ratio de 1:4 par rapport à la quantité de levure.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver de préférence à une température <20°C.

Paquet de 500 g en carton de 10 kg (20 x 500 g)  
Carton de 10 kg

