



# FERMOL® Perle

Élesztő pezsgő alapokhoz, pezsgőkészítéshez charmat és champenoise módszerrel



## → LEÍRÁS

**Fermol Perle** egy élesztőtörzs, amelyet a Modenai és a Reggio Emiliei Egyetemmel együttműködve választottak ki a stressz-rezisztencia adaptív evolúciójáról szóló specifikus tanulmányt követően. A gyenge szerves savakkal és a szén-dioxid hasonló hatásával szembeni ellenállás egy rezisztens és robusztus törzset határoz meg az erjesztési igényekhez autoklávban és palackban történő újraerjesztéseknél. A kísérleti szakaszban a szelekciós folyamatot magas nyomásra, 8-10 bar-ig emeltük, kiválasztva a legjobban teljesítő törzset.

Azok a fajták, amelyeknél nagyon hasznos: Glera, Chardonnay és Pinot nero, melyeknél a sajátos fajtagyümölcsös jegyeket kívánjuk fokozni, technológiai és gyors erjesztésekben.

Modern pezsgőborok készítésekor használják, ahol finom és elegáns illatot kívánnak létrehozni. Az ideális fermentációs hőmérséklet 14-20°C között van, hogy sajátosságait teljes mértékben kiemelje; megfelelő aminosav tápanyagellátás mellett fokozza az észterek és acetátok termelődését.

Ennek a törzsnek a tápanyagigénye általános körülmények között alacsony; a tápanyagellátásnak összefüggésben kell állnia az élesztőt érintő stresszes jelenségek típusával és mennyiségével.

**Fermol Perle** fermentációjával kialakuló illat a finom virágos jegyekre, a gyümölcs enyhén édeskés jegyeire, az apró péksüteményekre vezethető vissza.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Saccharomyces cerevisiae* élesztő. (újraéleszthető sejtek száma  $>10^{10}$  UFC/g). Szorbitán-monosztearátot tartalmaz (E491).

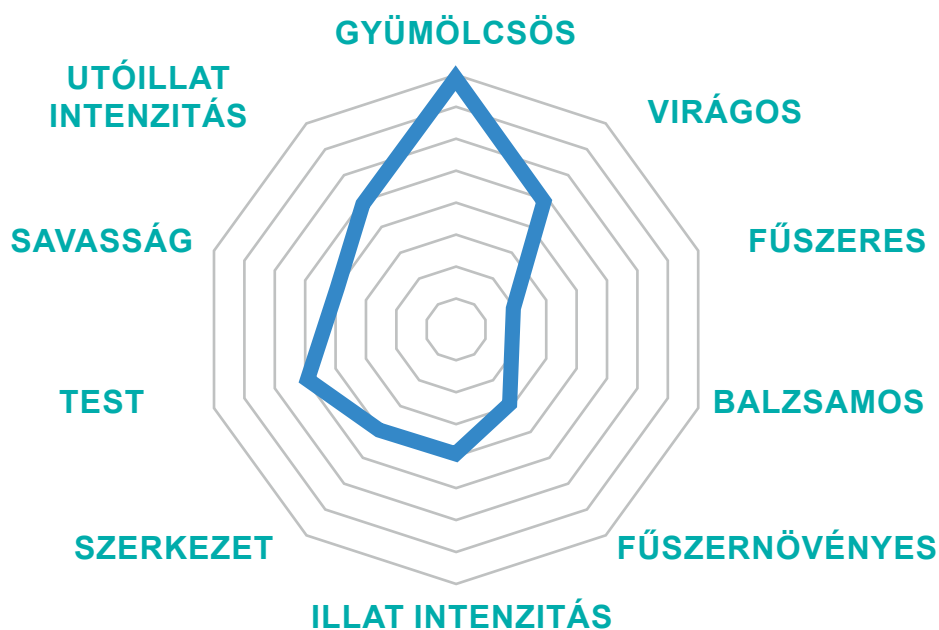
POF: negatív Fenotípus: Killer  
 Almasavbontó képesség: közepes  
 Réz ellenállás: magas rezisztencia egészen 20 ppm di Cu<sup>2+</sup>  
 Tápanyagigény: közepes-alacsony  
 Alkohol tolerancia: <14,5%  
 Hidrogén-szulfid termelés: közepes  
 Ecetsav termelés: alacsony  
 Glicerín termelés\*: magas

\* szorosan összefügg az erjesztési hőmérséklettel és a cukrok mennyiségével





## FERMOL® Perle



### → ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

### → ALKALMAZÁS

Rehidratálni 10 rész meleg cukros vízben, max. 38°C-on 20-30 percig. Javasoljuk Fermoplus Energy Glu 3.0 hozzáadását a reaktiváló vízhez 1:4 arányban az élesztővel.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.  
Nettó 10 kg-os dobozok.

