



FERMOL® Perle

Levedura para bases espumantes, espumantes com método Charmat e Champenoise



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermol Perle é uma estirpe de levedura, selecionada em colaboração com a Universidade de Modena e Reggio Emilia após um estudo específico de evolução adaptativa sobre a resistência ao stress. A resistência aos ácidos orgânicos fracos e à similar ação do dióxido de carbono determinaram uma estirpe resistente e robusta às exigências fermentativas nas refermentações em autoclave ou em garrafa. Na fase experimental, o processo de seleção foi realizado a altas pressões (até 8-10 bares) selecionando a estirpe mais eficiente.

As castas onde encontra maior interesse de utilização são: Glera, Chardonnay e Pinot Noir (quando se pretende exaltar as peculiares notas frutadas varietais), em fermentações tecnológicas e rápidas. Pode ser utilizada na elaboração de espumantes modernos, onde é pretendido obter um bouquet delicado e elegante.

A temperatura ideal de fermentação para exaltar completamente as suas peculiaridades é entre 14-20°C; quando auxiliada por uma adequada nutrição de aminoácidos aumenta a produção de ésteres e acetatos.

Em condições normais, as exigências nutricionais desta estirpe são baixas. A nutrição deve ser direcionada à tipologia e à quantidade de fenômenos stressantes para a levedura.

O bouquet que se desenvolve a partir da fermentação com **Fermol Perle** lembra notas florais delicadas, ligeiras notas doces de fruta, e a pequena pastelaria.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células vivas >10¹⁰ UFC/g).
Contém monostearato de sorbitano (E491).

POF: negativo

Fenótipo: Killer

Consumo de ácido málico: médio

Resistência ao cobre: alta resistência até aos 20 ppm de Cu²⁺

Exigências nutricionais: médio-baixa

Tolerância ao álcool: <14,5%

Produção de H₂S: média

Produção de ácido acético: baixa

Produção de glicerol*: alta

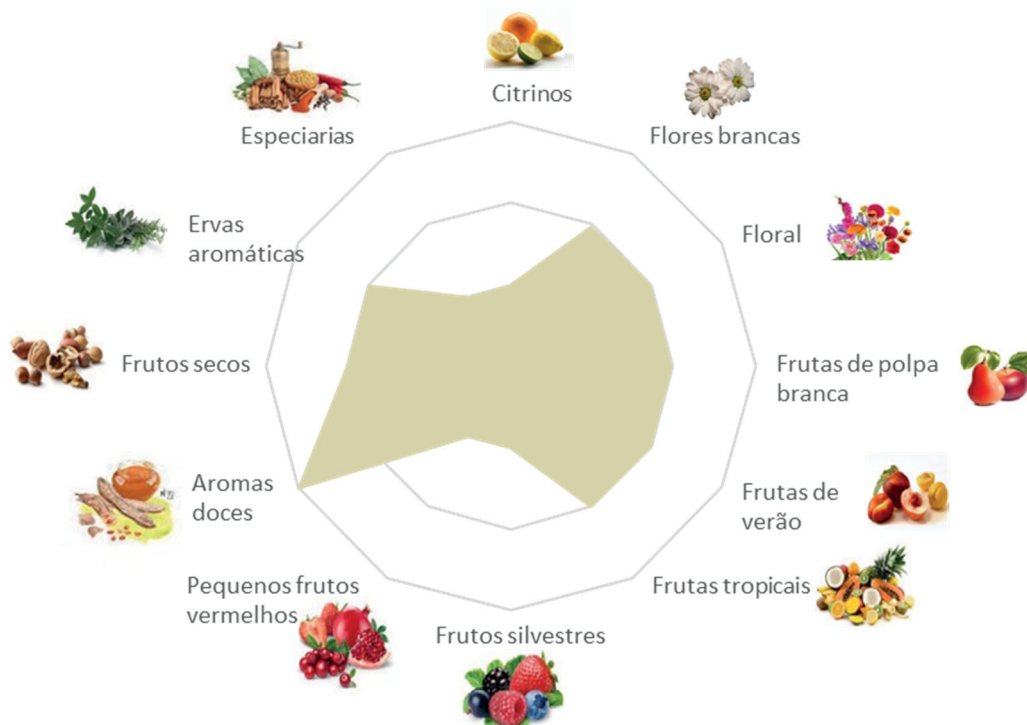
* estritamente relacionada com a temperatura de fermentação e a quantidade de açúcares.





FERMOL® Perle

DESCRITORES ORGANOLÉTICOS



→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água açucarada e morna (máximo 38°C). Recomenda-se a adição de Fermoplus Energy Glu 3.0 na água de reidratação, na proporção de 1:4 (25% sobre o peso da levedura).

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Recomendado armazenar a uma temperatura inferior a 20°C.

Pacotes de 500 g embalados em caixas de cartão com 10 kg.

