



# 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 da evolução adaptativa na resistência ao estresse. A resistência a ácidos orgânicos fracos e a ação semelhante do dióxido de carbono determinam uma estirpe resistente e robusta às exigências fermentativas na refermentação em autoclave ou em garrafa.

Na fase experimental, o processo de seleção foi efetuado em altas pressões, até 8-10 bar, selecionando a estirpe mais eficiente.

As variedades onde encontra grande interesse são: Glera, Chardonnay e Pinot Noir, onde se pretende exaltar as peculiares notas varietais frutadas, em fermentações tecnológicas e rápidas.

É usado na produção de espumantes modernos, com o objetivo de obter um bouquet delicado e elegante. A temperatura ideal de fermentação para exaltar completamente as suas peculiaridades é entre 14-20 C; se auxiliado com uma adequada nutrição de aminoácidos aumenta a produção de ésteres e acetatos.

As necessidades nutricionais desta estirpe são baixas, em condições standard; a nutrição deve estar relacionada ao tipo e à quantidade de fenômenos estressantes para a levedura.

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

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células vivas >10<sup>10</sup> UFC/g).  
Contem monostearato de sorbitano (E491).

POF: negativo

Fenótipo: Killer

Consumo de ácido málico: médio

Resistência ao cobre: alta resistência até aos 20 ppm de Cu<sup>2+</sup>

Exigências nutricionais: médio-baixa

Tolerância ao álcool: <14,5%

Produção de H<sub>2</sub>S: médio

Produção de ácido acético: baixo

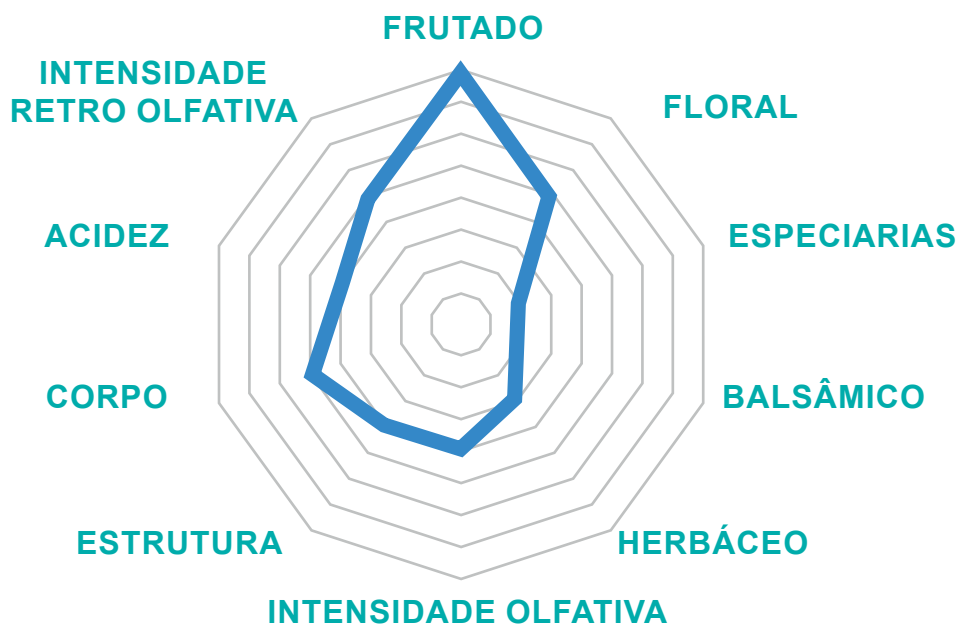
Produção de glicerol\*: alto

\* estreitamente relacionado com a temperatura de fermentação e a quantidade de açúcar





## FERMOL® Perle



### → DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL.

### → MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água morna e açucarada, máx. 38°C. Recomendamos a adição na água de reativação com Fermoplus Energy Glu 3.0, numa proporção de 1:4 com levedura.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Recomenda-se armazenar a uma temperatura inferior a 20 °C.

Pacotes de 500 g em caixas de cartão com 10 kg.  
Caixas de cartão com 10 kg embalada a vácuo.

