



NS FERM Bellissima

Lievito *Metschnikowia pulcherrima* non-Sacch ideale per esaltare gli aromi delle uve



→ DESCRIZIONE TECNICA

NS FERM Bellissima è il risultato di un programma di ricerca condotto a partire dalle biodiversità dei mosti, che ha permesso di selezionare differenti specie di non-*Saccharomyces*. Questa selezione è stata effettuata a partire da differenti zone della Borgogna dal gruppo di ricerca dell'Università di Dijon-IUVVB (Francia).

NS FERM Bellissima, isolato su mosti freschi, selezionato e testato, è stato scelto per il suo positivo contributo alla complessità aromatica e per la notevole capacità di limitare lo sviluppo delle specie indigene.

NS FERM Bellissima può essere impiegato sia per la bioprotezione che per la vera e propria fermentazione alcolica primaria.

NS FERM Bellissima è un ceppo appartenente alla specie *Metschnikowia pulcherrima*, incrementa gli alcoli superiori e i terpeni (in particolare farnesolo, nerolo e geraniolo) conferendo al vino aromi dolci e di frutta estiva. Se usato in abbinamento con *Saccharomyces cerevisiae* come FERMOL Chardonnay, Arôme Plus e altri, sviluppa elevati valori di alcoli superiori, esteri etilici, acetati (soprattutto fenilacetato e isoamil acetato) e terpeni, aumentando la complessità e l'intensità del profilo aromatico.

Al gusto si evidenzia un maggior spessore e volume, tali sensazioni sono confermate anche dalla notevole persistenza retrogustativa.

Il decorso fermentativo di **Bellissima**, utilizzando come nutriente di fermentazione **FERMOPLUS Non Sacch**, consente di portare a termine la fermentazione senza aggiunte sequenziali di altri ceppi. Qualora la gradazione alcolica del mosto sia elevata (superiore a 12,5 - 13 % alcol), si consiglia un'aggiunta sequenziale di **FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime** e altri ceppi, per garantire un regolare e veloce svolgimento delle fasi finali di fermentazione.

La produzione secondo i metodi tradizionali della formulazione dei lieviti secchi attivi garantisce un'espressione molto importante delle note aromatiche del ceppo e un decorso fermentativo perfetto, unito ad una maggiore conservabilità e durezza del prodotto stesso.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti Secchi Attivi (LSA); *Metschnikowia pulcherrima*.



NS FERM Bellissima

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, ad una temperatura di 25-30°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di nutrienti della famiglia **FERMOPLUS Energy Glu**, in rapporto 1:4 con il lievito.

Prove fatte dimostrano che, con **FERMOPLUS Energy Glu**, il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione. In monocultura aggiungere subito dopo l'ammestamento. In coltura inoculare **Bellissima**; circa 48 ore dopo aggiungere il lievito della linea FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) prescelto.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

È possibile conservare per 24 mesi a temperatura inferiore a 20°C; 36 mesi a temperatura inferiore a 5°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.

