



NS FERM Bellissima

.....
Metschnikowia pulcherrima levure non-Sacch idéale pour renforcer les arômes du raisin



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

NS FERM Bellissima est le résultat d'un programme de recherche basé sur la biodiversité des moûts, qui a permis de sélectionner différentes espèces non-*Saccharomyces*. Cette sélection a été réalisée dans différentes régions de Bourgogne par le groupe de recherche de l'Université de Dijon-IUVVB (France).

NS FERM Bellissima, isolée sur moûts frais, sélectionnée et testée, a été choisie pour sa contribution positive à la complexité aromatique et sa remarquable capacité à limiter le développement des espèces indigènes.

NS FERM Bellissima peut être utilisée aussi bien pour la bioprotection que pour la fermentation alcoolique primaire proprement dite.

La souche **NS FERM Bellissima**, appartenant à l'espèce *Metschnikowia pulcherrima*, augmente les alcools supérieurs et les terpènes (en particulier le farnésol, le nérol et le géraniol), conférant au vin des arômes de fruits sucrés et de fruits d'été. Utilisée en combinaison avec des *Saccharomyces cerevisiae* telles que **FERMOL Chardonnay**, **Arôme Plus** et autres, elle développe des valeurs élevées d'alcools supérieurs, d'esters éthyliques, d'acétates (en particulier le phénylacétate et l'acétate d'isoamyle) et de terpènes, augmentant ainsi la complexité et l'intensité du profil aromatique.

L'épaisseur et le volume en bouche sont plus importants et ces sensations sont également confirmées par la remarquable longueur en bouche.

En utilisant **FERMOPLUS Non Sacch** comme nutriment de fermentation, le processus de fermentation de *Bellissima* peut être achevé sans ajout séquentiel d'autres souches. Si la teneur en alcool du moût est élevée (supérieure à 12,5 - 13 % d'alcool), il est recommandé d'ajouter successivement **FERMOL Chardonnay**, **Sauvignon**, **Lime** et d'autres souches, afin d'assurer un processus de fermentation finale rapide et sans heurts.

La production selon les méthodes traditionnelles de formulation de la levure sèche active garantit une expression très importante des notes aromatiques de la souche et un déroulement parfait de la fermentation, associé à une durée de conservation plus longue et à la durabilité du produit lui-même.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levures sèches actives (LSA); *Metschnikowia pulcherrima*.





NS FERM Bellissima

→ DOSES D'EMPLOI

10 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 volumes d'eau tiède sucrée à une température de 25-30°C pendant 20-30 minutes. Nous recommandons d'ajouter des nutriments de la famille **FERMOPLUS Energy Glu** à l'eau de réactivation dans un rapport de 1:4 avec la levure.

Les tests montrent qu'avec **FERMOPLUS Energy Glu**, le nombre de cellules augmente d'environ 30% 6 heures après la réactivation. En monoculture, ajouter immédiatement après l'empâtage. En co-culture, inoculer Bellissima ; environ 48 heures plus tard, ajouter la levure de la lignée FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) de votre choix.

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE

Se conserve 24 mois à une température inférieure à 20°C : 36 mois à une température inférieure à 5°C.

Paquets de 500 g net dans des boîtes de 1 kg.

