



NS FERM Bellissima

Levedura *Metschnikowia pulcherrima* non-Sacch ideal para realçar os aromas das uvas.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

NS FERM Bellissima é o resultado de um programa de investigação conduzido a partir da biodiversidade dos mostos, que permitiu selecionar diferentes espécies de *non-Saccharomyces*. Esta seleção foi feita a partir de diferentes espécies de *non-Saccharomyces*, em diferentes zonas vitícolas da Borgonha pelo grupo de investigação da Universidade de Dijon-IUVVB (França).

NS FERM Bellissima, isolada a partir de mostos frescos, selecionada e testada, foi escolhida pelo seu contributo na complexidade aromática e pela sua notável capacidade de limitar o desenvolvimento de espécies indígenas.

NS FERM Bellissima pode ser utilizada quer em bioproteção bem como para a fermentação alcoólica primária.

NS FERM Bellissima é uma estirpe pertencente a espécie *Metschnikowia pulcherrima*, incrementa os álcoois superiores e os terpenos (em particular o farnesol, nerol e geraniol) conferindo ao vinho aromas doces e frutas de verão. Quando utilizada em conjunto com *Saccharomyces cerevisiae*, como **FERMOL Chardonnay, Arome Plus** e outras, desenvolve elevados valores de álcoois superiores, ésteres etílicos, acetatos (principalmente fenil acetato e acetato de isoamilo) e terpenos, aumentando a complexidade e a intensidade aromática.

Ao gosto evidencia mais estrutura e volume. Tais sensações são confirmadas também pela notável persistência retro gustativa.

O andamento fermentativo de **Bellissima**, utilizando o nutriente de fermentação **FERMOPLUS Non Sacch**, permite finalizar a fermentação sem adições sequenciais de outras estirpes. No entanto, se a graduação alcoólica do mosto for elevada (>12,5-13%), aconselha-se uma adição sequencial de **FERMOL Chardonnay, Sauvignon, Lime** ou outras estirpes para assegurar um andamento uniforme e rápido das fases finais da fermentação.

A produção segundo os métodos tradicionais da formulação das leveduras secas ativas, garante uma expressão muito importante das notas aromáticas da estirpe e um andamento fermentativo perfeito, juntamente com uma maior conservabilidade e durabilidade do vinho obtido.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura Seca Ativa (LSA); *Metschnikowia pulcherrima*.

*Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.*





NS FERM Bellissima

→ DOSES A USAR:

De 10 a 30g/hL.

→ MODO DE APLICAR:

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, a uma temperatura de 25-35°C por 20-30 minutos. Aconselha-se adicionar na água de reidratação os nutrientes da família **Fermoplus Energy Glu**, na proporção de 1:4, juntamente com a levedura.

Ensaio industriais demonstraram que, com **Fermoplus Energy Glu**, o número de células aumenta em 30%, após 6 horas da reidratação.

Em monocultura, adicionar logo a seguir à obtenção do mosto.

Em coinóculo inocular Bellissima e após 48 horas adicionar a levedura da **gama Fermol** (*Saccharomyces cerevisiae*) previamente escolhida.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É possível conservar por 24 meses a temperaturas inferiores a 20°C;
36 meses a temperatura inferior a 5°C.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

