



PERLAGE BB

Levedura para vinhos espumantes, frisantes e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Perlage BB tem uma excelente capacidade fermentativa e permite obter vinhos de grande fineza. As suas baixas exigências nutricionais, o seu poder alcoólico e o seu caráter criófilo fazem uma levedura ideal para a produção de bases espumantes; a sua velocidade de multiplicação e a sua resistência em condições difíceis (baixo pH, baixas temperaturas, teores elevados de álcool, pressão) o tornam muito adequado para a tomada de espuma e para a retomada de fermentação.

Perlage BB produz baixíssimas quantidades de etanal e de SO₂ mesmo em casos de mostos fortemente limpos de borras ou derivados de uvas botritizadas e graças às suas propriedades autolíticas libera rapidamente uma grande quantidade de polissacarídeos, peptídeos e aminoácidos que favorecem a FML. **Perlage BB** é particularmente indicado para as fermentações e para as tomadas de espuma de vinhos provenientes de variedades de baga branca como Chardonnay, Pinot Bianco, Prosecco, Riesling, MüllerThurgau; exalta as notas frescas, ácidas, sulfuradas que originam vinhos ao olfato ligeiramente fechados, mas ideais para a obtenção em segunda fermentação de vinhos florais, agradavelmente frutados, harmônicos e resistentes.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*. Contém monostearato de sorbitano (E491).

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/100 kg de uva esmagada ou por hL de mosto.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água (máx. 38°C), açucarada, durante 20-30 minutos. Recomenda-se a adição, na água de reativação, de produtos da linha Fermoplus Energy GLU 3.0, na proporção de 1:4 do peso da levedura. Ensaio realizados demonstraram que, com produtos da linha Fermoplus Energy GLU 3.0 o número de células aumenta em cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Estirpe selecionada na zona do Champagne (França) e depositada na coleção de estirpes na Universidade de Louvain, Bélgica

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

É aconselhável manter a temperaturas inferiores a 20°C.

Pacote de 500 g em caixas com 10 kg.

