



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

ES PERLAGE



enartis FERM

CEPA CHAMPAGNE

ES PERLAGE es la cepa tradicionalmente utilizada en los vinos espumosos elaborados según el "Método Tradicional". Permite elaborar vinos con gran fineza, preservando las cualidades propias de la variedad y la especificidad del viñedo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ES PERLAGE es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos espumosos según el "método tradicional".

Permite la elaboración de vinos tranquilos, vinos base espumosos y toma de espuma con gran fineza, estables, equilibrados y respetando la variedad y la especificidad del viñedo. *Selección Champenoise*.

ES PERLAGE tiene una excelente adaptación a los medios más difíciles. Es una cepa muy resistente a altas concentraciones de azúcares, y alcohol así como pH bajos y bajas T^a. Permite un consumo completo y rápido de los azúcares, evitando la producción de compuestos secundarios indeseables.

ES PERLAGE realiza los vinos bases procedentes de variedades tradicionales de vinos espumosos como el Pinot noir o el Chardonnay.

ES PERLAGE potencia los vinos elaborados de variedades blancas de los vinos base Cava como el Macabeo, Chardonnay, Xarel'lo, y Parellada, así como variedades aromáticas Albariño, Treixadura, Godello, Moscatel, Verdejo.

Por otra parte está recomendada en la elaboración de los vinos tranquilos de viñedos específicos en los que se pretenda preservar su carácter varietal y único.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperaturas medias de fermentación	10 - 30°C
Fase de latencia	corta
Velocidad fermentativa	moderada a baja temperatura.; elevada a temperatura >15°C
Tolerancia al alcohol	≤ 17% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al pH	tolerante a pH bajo
Resistencia al SO ₂	elevada
Rendimiento alcohólico	16 g de azúcar cada 1% alcohol

CARATERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	baja
Necesidad de oxígeno	baja
Producción de acidez Volátil	baja
Producción H ₂ S	baja
Producción de SO ₂	nula
Resistente de SO ₂	alta
Producción de glicerol	bueno (6-7 g/L)
Producción de espuma	baja
Compatibilidad con la fermentación maloláctica: Neutra.	

Aromáticamente sobreexpresa los aromas varietales produciendo unos ligeros aromas de fermentación muy frescos que armonizan y complementan los aromas de la variedad.



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

ES PERLAGE



enartis FERM

APLICACIONES

- Vinos base espumosos.
- Vinificaciones respetuosas con la variedad.
- Toma de espuma en botella (según el Método Tradicional) y en tanque (método Charmat).
- Fermentaciones a bajas Tª conservación de aromas primarios.
- Fermentación en reducción.
- Fermentaciones con altos contenidos en azúcar.
- Reactivación de las paradas de fermentación.
- Refermentaciones.

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

En la vinificación de los vinos base proponemos adicionar al inicio de la fermentación **Enartis Pro Perlage** para aumentar el volumen y con los objetivos de proteger los aromas y el color de las oxidaciones, así como aumentar la estabilidad de la futura espuma.

DOSIS

- Dosis en Blancos y Rosados: 20 g/hL
- Dosis en Tintos: 20 – 25 g/hL
- Toma de Espuma: 10 a 40 g/hL. (adaptar la dosis a la tipología de fermentación directa o pie de cuba)
- Paradas de Fermentación: 40 g/hL

Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de Cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 15 minutos su rehidratación.
- Añadir 1/3 del volumen del mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
- Aclimatar con mosto la siembra a la Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

En caso de paradas de fermentación, antes de inocular, adaptar la levadura al alcohol según el protocolo para la parada de fermentación consultar con el Departamento Técnico.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán