

# Ecobiol Perlage

## REGOLATORE DI FERMENTAZIONE SPECIFICO PER LA SPUMANTIZZAZIONE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Non contiene allergeni.

### Ecobiol Perlage

Regolatore di fermentazione specifico per processi di spumantizzazione attuati sia con il metodo tradizionale che in autoclave. È un nutriente di nuova concezione che abbina efficacemente gli apporti azotati di origine minerale con i fattori di crescita e sopravvivenza di origine organica.

### La presa di spuma e i problemi connessi

Per la presa di spuma si opera in condizioni non sempre agevoli per la vita e la moltiplicazione dei lieviti: presenza di alcol, bassa temperatura, scarsa dotazione nutrizionale ed azotata, etc.; oltre a questo si vuole ottenere la massima espressione organolettica dal vino base. Con queste premesse appare evidente come le modalità operative giochino un ruolo fondamentale per il successo, sicuramente la scelta del ceppo e il suo acclimatamento sono fondamentali così come è di basilare importanza la sua energia vitale e il suo stato nutrizionale. Per venire incontro a queste specifiche esigenze è stato inserito nella gamma Ecobiol Perlage che consente, con un'unica aggiunta, di integrare il patrimonio trofico e di fornire fattori di crescita e sopravvivenza alla flora blastomicetica.

### Nutrizione equilibrata

Ecobiol Perlage apporta azoto, sia di origine minerale che amminoacidica, vitamine, oligoelementi, acidi grassi a lunga catena, steroli e polisaccaridi di origine parietale che agiscono adsorbendo eventuali inibitori (ad es. acidi grassi a corta catena). Questa equilibrata miscela aiuta il decorso di fermentazioni rapide con effetti positivi sugli aromi e sulla presa di spuma, oltre ad offrire notevoli vantaggi operativi, gestionali ed economici.

Ecobiol Perlage non contiene eccipienti e materiali inerti, per questo, oltre ad essere un ausiliario biologico concentrato, consente di agevolare le fasi di filtrazione successive alla presa di spuma, in modo particolare dove si utilizzino le moderne tecniche di separazione a membrana.

### Composizione

70% lievito inattivato (*Saccharomyces Cerevisiae*),  
30% ammonio fosfato bibasico.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Beige.

### Dosaggio

Da 10 fino a 55 g/hl.

### Modalità d'impiego

Sciogliere Ecobiol Perlage in una sufficiente quantità di acqua o vino ed aggiungere omogeneamente alla massa prima della presa di spuma.

### Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco e asciutto.

### Confezioni

Cod. 103071 - pacchetti da 1 kg



#### Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy  
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322  
fax uff. vendite +39-045-8780122  
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com