









LEVEDURAS

ENARTISFERM AROMA WHITE

Levedura para a produção de vinhos brancos aromáticos e variedades tiólicas.

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</p> <p>EnartisFerm Aroma White é uma levedura recomendada para a produção de vinhos brancos jovens, com grande intensidade olfativa, obtidos quer a partir de uvas neutras, como de uvas aromáticas.</p> <p>Em variedades neutras, a temperatura de fermentação e a nutrição azotada são dois parâmetros que condicionam o bom resultado final. A temperaturas entre 14-16°C, obtêm-se vinhos com notas citrinas, minerais, balsâmicas e com aromas tipicamente varietais. Com temperaturas mais elevadas (17-20°C) produzem-se aromas de fruta branca doce.</p> <p>EnartisFerm Aroma White está indicada para a fermentação de variedades tiólicas, pela expressão e intensificação dos aromas varietais.</p>																
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>14 - 24°C (ideal 14 – 20°C)</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>curta</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Rendimento alcoólico</td> <td>16 – 16,8 g por 1% álcool</td> </tr> <tr> <td>Fator <i>killer</i></td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Resistência ao SO₂</td> <td>média</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	14 - 24°C (ideal 14 – 20°C)	Fase de latência	curta	Velocidade de fermentação	média	Tolerância ao álcool	≤ 15% v/v	Rendimento alcoólico	16 – 16,8 g por 1% álcool	Fator <i>killer</i>	killer	Resistência ao SO ₂	média
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
Temperatura de fermentação	14 - 24°C (ideal 14 – 20°C)																
Fase de latência	curta																
Velocidade de fermentação	média																
Tolerância ao álcool	≤ 15% v/v																
Rendimento alcoólico	16 – 16,8 g por 1% álcool																
Fator <i>killer</i>	killer																
Resistência ao SO ₂	média																
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidades de azoto</td> <td>média-alta</td> </tr> <tr> <td>Necessidades de oxigénio</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>média-baixa (geralmente < 0,25 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Produção de H₂S</td> <td>média (atenção à nutrição de azoto e adição de O₂)</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO₂</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de acetaldeído</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidade c/ferment. malolática</td> <td>neutra</td> </tr> </table>	Necessidades de azoto	média-alta	Necessidades de oxigénio	média	Produção de acidez volátil	média-baixa (geralmente < 0,25 g/L)	Produção de H ₂ S	média (atenção à nutrição de azoto e adição de O ₂)	Produção de SO ₂	média	Produção de glicerol	média	Produção de acetaldeído	média	Compatibilidade c/ferment. malolática	neutra
Necessidades de azoto	média-alta																
Necessidades de oxigénio	média																
Produção de acidez volátil	média-baixa (geralmente < 0,25 g/L)																
Produção de H ₂ S	média (atenção à nutrição de azoto e adição de O ₂)																
Produção de SO ₂	média																
Produção de glicerol	média																
Produção de acetaldeído	média																
Compatibilidade c/ferment. malolática	neutra																
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produção de vinhos brancos frutados e frescos; ▪ Vinhos brancos obtidos de uvas deficientes em aromas primários; ▪ Produção de vinhos rosados com um intenso carácter frutado; ▪ Produção de vinhos de colheita tardia; ▪ Potenciamento de aromas tiólicos (Sauvignon. blanc, Verdelho, Chenin blanc, Viognier, etc.). 																
	<p>DOSES</p> <p>20 – 40 g/hL.</p> <p>Doses mais elevadas devem ser usadas em casos de uvas pouco sãs, elevados teores de açúcares, e condições microiológicas pouco controladas.</p>																

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar a levedura em água limpa (35-40°C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. Agitar suavemente; ▪ Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente; ▪ Adicionar a suspensão ao mosto o mais cedo possível, no início do enchimento da cuba. A diferença de temperatura entre o inóculo e o mosto não deve exceder os 10°C. ▪ Homogeneizar com recurso a uma remontagem ou agitando o mosto inoculado. <p>O respeito pelos tempos e métodos descritos, assegura a máxima vitalidade da levedura reidratada.</p> <p>Para se obter os melhores resultados aromáticos com a EnartisFerm Aroma White deve-se manter a temperatura de fermentação entre 17-20°C e adicionar azoto na forma aminoacídico ao inóculo com Nutriferm Arom Plus.</p> <p>Em castas tiólicas (Sauvignon blanc, Verdelho, Viognier, etc.), o uso de EnartisPro Blanco ou EnartisPro Arom, em conjunto com EnartisFerm Aroma White, realça os aromas varietais e a sua estabilidade ao longo do tempo.</p> <p>A 1/3 do início da fermentação, o fornecimento de oxigénio (2-6 mg/L) e Nutriferm Advance, favorece uma fermentação regular e completa, melhorando a expressão aromática do vinho.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>Embalagem: 0,500 Kg – 10 Kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15°C) e seco.</p> <p>Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Codex Oenologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) N. 934/2019 Contém E491 (monoestearato de sorbitano)</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.