



Saccharomyces cerevisiae

AROMA WHITE

enartis FERM

LEVEDURA PARA VINHOS BRANCOS JOVENS E AROMÁTICOS

Enartis Ferm AROMA WHITE é uma levedura selecionada para elaboração de vinhos brancos jovens e frutados produzidos a partir de uvas neutras e aromáticas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm AROMA WHITE é uma levedura recomendada para produção de vinhos brancos jovens, com grande intensidade olfativa, obtidos a partir de uvas neutras ou aromáticas.

A temperatura de fermentação e a nutrição azotada são dois parâmetros que condicionam um bom resultado final. Em fermentações a uma temperatura de 15-17 °C, obtém-se vinhos com notas citrinas, minerais, balsâmicas e com aromas tipicamente varietais; enquanto que a temperaturas mais elevadas, cerca de 18-21 °C originam-se vinhos com aromas a fruta branca doce.

Enartis Ferm AROMA WHITE produz uma baixa quantidade de riboflavina, que é a vitamina responsável pelo aparecimento em garrafa de aromas aleáceos, atribuídos ao defeito chamado "gosto de luz".

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	15-24 °C
Fase de latência	média
Velocidade de fermentação	média
Tolerância ao álcool	≤ 15 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Resistência ao SO ₂	média

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	elevada
Necessidades de oxigénio	média
Produção de acidez volátil	média-baixa (< 0,25 g/L)
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	baixa
Produção de glicerol	média
Produção de acetaldeído	baixa
Produção de riboflavina	muito baixa: reduz o risco do defeito chamado "gosto de luz"
Compatibilidade com fermentação maloláctica	neutra

APLICAÇÕES

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



Saccharomyces cerevisiae

AROMA WHITE



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

De modo a obter os melhores resultados aromáticos com a **Enartis Ferm AROMA WHITE** deve-se manter uma temperatura de fermentação entre 18-21°C e adicionar azoto na forma de aminoácidos ao inóculo com **Nutriferm Arom** ou **Nutriferm Arom Plus**.

A estabilização do aroma pode ser melhorada utilizando **Enartis Pro Arom** desde o início da fermentação.

DOSES

20 – 40 g/hL

As doses mais elevadas devem ser usadas para fermentação de mostos provenientes de uvas atacadas pela podridão e mostos que apresentem elevadas contagens de flora microbiológica natural e alta concentração de açúcar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a levedura em água morna (35-38 °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 a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10 °C.
- Distribuir a levedura de forma homogênea com recurso a uma remontagem ou homogeneizando o conteúdo do tanque.

Trabalhar de acordo com os tempos e métodos acima descritos, assegura a máxima atividade da levedura reidratada.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg, sob vácuo

Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15 °C) e seco.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.

Produto de acordo com Codex Oenologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano