



Saccharomyces cerevisiae

BIO

enartis FERM

LEVEDURA SECA ATIVADA, CERTIFICADA PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS BIOLÓGICOS

Enartis Ferm BIO é uma levedura selecionada para a produção de vinhos brancos, tintos e rosados.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Saccharomyces cerevisiae selecionada para a produção de vinhos brancos, tintos e rosados com aromas muito elegantes e limpos, que expressam bem as características da casta e do *terroir*.

Enartis Ferm BIO é um produto biológico certificado (IT BIO 006) estando recomendado para a produção de vinhos biológicos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|--------------------------------|---|
| Temperatura de fermentação | 15-28°C |
| Fase de latência | média |
| Velocidade de fermentação | moderada a baixa temperatura; elevada a temperaturas > 20°C |
| Tolerância ao álcool | ≤ 14% (v/v) |
| Tolerância ao pH | tolerante a baixos valores de pH |
| Resistência ao SO ₂ | boa |

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Necessidades de azoto | média (200-250 mg/L) |
| Necessidades de oxigénio | baixa |
| Produção de acidez volátil | baixa |
| Produção de H ₂ S | baixa |
| Produção de SO ₂ | baixa |
| Produção de glicerol | boa |
| Produção de espuma na fermentação | baixa |

APLICAÇÕES

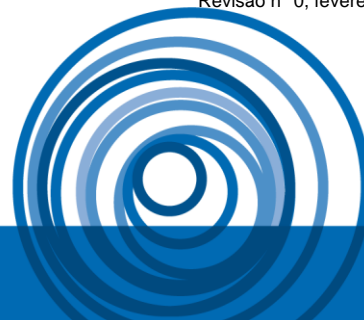
Produção de vinhos brancos, tintos e rosados que expressam bem as características da casta e do *terroir*





Saccharomyces cerevisiae

BIO



enartis FERM

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 Œnologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com

Regulamento CE 606/2009

Regulamento UE 203/2012

NÃO contém E491 Monoestearato de sorbitano

O produto pode conter vestígios de glúten.

