







LEVEDURAS

# ENARTISFERM BIO

Levedura Seca Ativa Biológica Certificada produzida em conformidade com o Regulamento (UE) 2021/1165 e o Regulamento (UE) 2018/848 C

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Estirpe <i>Saccharomyces cerevisiae</i> selecionada para a elaboração de vinhos brancos, tintos e rosés caracterizados por aromas elegantes e limpos que exprimem as características específicas da casta e do terroir. Tolerante à pressão, pode também ser aplicada na tomada de espuma (prise de mousse) de vinhos espumantes e frisantes.</p> <p>EnartisFerm BIO é um produto biológico certificado, pelo que é recomendado para a produção de vinhos biológicos.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>Espécie <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Temperatura de fermentação 15 - 28 °C</p> <p>Fase de Latência (LAG) média</p> <p>Velocidade de fermentação moderada a baixa temperatura; elevada a uma temperatura &gt; 20°C</p> <p>Tolerância alcoólica ≤ 15% v/v</p> <p>Tolerância ao pH tolerante a baixos valores de pH</p> <p>Resistência ao SO<sub>2</sub> boa</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <p>Exigência em azoto média (200-250 mg/L)</p> <p>Exigência em oxigénio baixa</p> <p>Produção acidez volátil baixa</p> <p>Produção H<sub>2</sub>S baixa</p> <p>Produção SO<sub>2</sub> baixa</p> <p>Produção de Glicerol boa</p> <p>Produção de Espuma fraca.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produção de vinhos brancos, tintos e rosés que exprimem o <i>terroir</i> e a casta</li> <li>Produção de vinhos espumantes e frisantes</li> <li>Produção de vinhos com certificação biológica</li> </ul>
	<p><b>DOSAGEM</b></p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Dosagens mais elevadas aplicam-se em casos de uvas alteradas, concentrações elevadas de açúcares e mostos em condições microbiológicas menos perfeitas.</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispersar a levedura num volume de água potável 10 vezes superior ao seu peso, agitando suavemente. A temperatura da água deve permanecer entre 35-40°C.</li> <li>Aguardar 20 minutos e agitar novamente.</li> <li>Adicionar a suspensão ao mosto ou às uvas após esmagamento no início do enchimento do depósito. Ter cuidado para que a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não ultrapasse os 10°C.</li> <li>Distribuir uniformemente a levedura na totalidade do volume após a inoculação.</li> </ul> <p>O cumprimento dos tempos e métodos descritos acima garante a máxima viabilidade da levedura reidratada.</p>

As informações fornecidas nesta ficha técnica refletem o estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, mas não isentam o utilizador do cumprimento das regras de segurança e proteção nem da correta utilização e manuseamento do produto.

**EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO**

0,5 kg

Embalagem selada: conservar em local fresco (de preferência entre 5° e 15°C) e seco.  
Embalagem aberta: voltar a selar cuidadosamente e conservar como indicado acima. Utilizar rapidamente.

**NORMAS REGULAMENTARES**

O produto está em conformidade com:  
Códex Enológico Internacional.  
Regulamento (UE) 2018/848  
Regulamento (UE) 2021/1165

Produto aprovado para uso enológico, como referenciado por:  
Regulamento (UE) 2019/934 e suas sucessivas alterações.  
Regulamento (UE) 2021/1165

Não Contém E 491 (monoestearato de sorbitano)



As informações fornecidas nesta ficha técnica refletem o estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, mas não isentam o utilizador do cumprimento das regras de segurança e proteção nem da correta utilização e manuseamento do produto.