



*Saccharomyces cerevisiae x bayanus*

# ES 181



**enartis FERM**

## LEVEDURA PARA GRANDES VINHOS BRANCOS

**Enartis Ferm ES 181** é uma estirpe selecionada para a produção de vinhos brancos varietais dotados de uma elevada expressão aromática.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Enartis Ferm ES 181** é uma estirpe recomendada para a produção de grandes vinhos brancos varietais.

É excelente para fermentações a temperaturas baixas e em condições de redução.

Devido à sua intensa atividade β-liásica, é a estirpe ideal para a fermentação de variedades ricas em precursores aromáticos sulfurados como Sauvignon Blanc e Riesling.

Em condições de temperaturas baixas e na presença de uma boa fonte azotada, produz aromas de fruta doce e fruta tropical que aumentam a complexidade aromática do vinho, sem mascarar as características varietais da uva.

Em boca, produz vinhos mais encorpados e equilibrados.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	10 -20 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	elevada: devido ao seu vigor fermentativo, não é adequada para fermentação em barrica
Tolerância ao álcool	≤ 16,5 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Resistência ao SO <sub>2</sub>	elevada (40 mg/L de sulfuroso livre)

### CARATERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	baixa
Necessidades de oxigénio	média-baixa
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H <sub>2</sub> S	baixa
Produção de SO <sub>2</sub>	baixa
Produção de glicerol	média
Compatibilidade com fermentação maloláctica	baixa, atrasa o início da FML

Indicada para a fermentação a temperaturas baixas e em condições de redução.

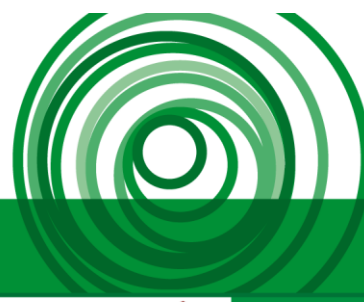
### APLICAÇÕES

Vinhos brancos varietais  
Vinhos brancos fermentados em condições de redução  
Vinhos brancos para estagiar em barrica  
Vinhos de colheita tardia



*Saccharomyces cerevisiae x bayanus*

# ES 181



**enartis FERM**

## PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

De modo a otimizar a sua capacidade de produzir aromas, **Enartis Ferm ES 181** deve fermentar em condições de redução, a temperaturas inferiores a 15 °C e em mostos com turbidez a 70 NTU.

Para que estas condições não comprometam o sucesso da fermentação, é necessária uma boa gestão da nutrição azotada e dos fatores de sobrevivência da levedura (ácidos gordos de cadeia longa, esteróis, vitaminas e micronutrientes). Nesta lógica, deve-se utilizar **Nutriferm Arom** ou **Nutriferm Arom Plus** no momento da inoculação da levedura, que fornece aminoácidos precursores de aromas e fatores de sobrevivência.

A 1/3 da fermentação, **Nutriferm Advance** garante um consumo total de açúcar e previne a ocorrência de sulfídrico.

## 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 homogénea 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 – 10 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