








LIEVITI

# EnartisFerm ES181

Estirpe selecionada para a elaboração de vinhos brancos varietais dotados de grande poder aromático.

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm ES181 é uma levedura recomendada para a produção de grandes vinhos brancos varietais. Graças à sua intensa atividade de <math>\beta</math>-liase, é uma estirpe ideal para a fermentação de variedades ricas em precursores tiólicos, como o Sauvignon Blanc e o Riesling.</p> <p>Fermentada a baixas temperaturas e na presença de uma boa fonte de azoto, produz aromas doces e de frutos tropicais que aumentam a complexidade aromática do vinho sem se sobreporem às características varietais da uva.</p> <p>No paladar, dá origem a vinhos gordos e equilibrados.</p>												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>10 - 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>elevada</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td><math>\leq 16,5\%</math> v/v</td> </tr> <tr> <td>Fator killer</td> <td>mortífero</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	10 - 20°C	Fase de latência	média	Velocidade de fermentação	elevada	Tolerância ao álcool	$\leq 16,5\%$ v/v	Fator killer	mortífero
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura de fermentação	10 - 20°C												
Fase de latência	média												
Velocidade de fermentação	elevada												
Tolerância ao álcool	$\leq 16,5\%$ v/v												
Fator killer	mortífero												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidade de azoto</td> <td>baixo</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de H<sub>2</sub>S</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO<sub>2</sub></td> <td>baixo</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicérol</td> <td>média</td> </tr> </table>	Necessidade de azoto	baixo	Produção de acidez volátil	baixa	Produção de H <sub>2</sub> S	baixa	Produção de SO <sub>2</sub>	baixo	Produção de glicérol	média		
Necessidade de azoto	baixo												
Produção de acidez volátil	baixa												
Produção de H <sub>2</sub> S	baixa												
Produção de SO <sub>2</sub>	baixo												
Produção de glicérol	média												
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vinhos brancos varietais</li> <li>Vinhos brancos internacionais fermentados em redução</li> <li>Vinhos brancos envelhecidos em madeira</li> <li>Vinhos com passas</li> </ul>												
	<p><b>DOSES</b></p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Doses mais elevadas aplicam-se no caso de uvas alteradas, concentrações elevadas de açúcar e mostos em condições microbiológicas menos perfeitas.</p>												
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispersar num volume de água limpa 10 vezes o peso da levedura, mexendo suavemente. A temperatura da água deve estar entre 35-40°C.</li> <li>Aguardar 20 minutos e agitar novamente.</li> <li>Adicionar a suspensão ao mosto ou ao mosto no início do enchimento da cuba. Deve-se ter cuidado para que a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não exceda 10°C.</li> <li>Distribuir uniformemente a levedura na massa inoculada.</li> </ul>												
	<p><b>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</b></p> <p>0,5 kg, 10 kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5° e 15°C) e seco.</p> <p>Embalagem aberta: fechar bem e conservar como indicado acima. Consumir rapidamente.</p>												

As informações fornecidas nesta ficha técnica correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, no entanto, não isentam o utilizador do cumprimento das normas de segurança e proteção ou da utilização indevida do produto.



#### LEGISLAÇÃO

O produto está em conformidade com:  
Codex Œnologique International.

Produto para uso enológico de acordo com:  
Reg. (UE) 2019/934

Contém E491 (monoestearato de sorbitano).

*As informações fornecidas nesta ficha técnica correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência,, no entanto, não isentam o utilizador do cumprimento das normas de segurança e proteção ou ou da utilização indevida do produto.*