



Saccharomyces cerevisiae

ES 454



enartis FERM

VINHOS TINTOS DE RESERVA

Enartis Ferm ES 454 é uma levedura indicada na elaboração de vinhos tintos de reserva com elevada complexidade e fineza aromática.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm ES 454 é recomendada para a produção de vinhos obtidos de uva bem madura e destinados a um envelhecimento médio - longo. Apresenta uma cinética fermentativa moderada e regular, que a torna adaptada para fermentações e macerações longas.

Dotada de uma ótima capacidade extrativa, produz vinhos com cor intensa, estável, com grande estrutura e suave em boca.

Respeita as características aromáticas da casta e do *terroir*, e ao mesmo tempo aumenta as notas de fruta madura, compota e especiarias, produzindo vinhos complexos e elegantes ao olfato.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	18-30 °C
Fase de latência	média
Velocidade de fermentação	moderada: permite fazer macerações longas e limitar a produção de calor
Tolerância ao álcool	≤ 16 %(v/v)
Fator <i>killer</i>	sensível

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	média
Necessidades de oxigénio	média
Produção de acidez volátil	média
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	baixa
Produção de glicerol	boa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	elevada, favorece o início da FML

Baixa adsorção de cor pelas suas paredes celulares

APLICAÇÕES

Vinhos tintos de que expressam a casta e o *terroir*

Vinhos de médio-longo envelhecimento obtidos a partir de uvas bem maduras.

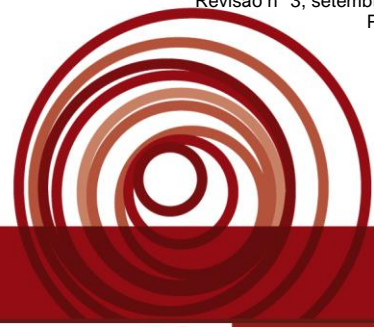
Fermentação de uvas produzidas em regiões quentes e com elevado grau alcoólico.

Fermentação de uvas das castas Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Pinot Noir, Aglianico, Barbera, Nebbiolo, Mourvedre, Tannat, Zinfandel.



Saccharomyces cerevisiae

ES 454



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Os vinhos produzidos com a **Enartis FERM ES 454** distinguem-se pelo seu respeito pelas características varietais e *terroir*. Para obter os melhores resultados, recomenda-se a adição de um nutriente complexo, como o **Nutriform Energy**, no momento da inoculação da levedura para início da fermentação. O uso de **Nutriform Energy** na inoculação favorece a dominância da estirpe selecionada e previne a síntese de ácido acético e de H₂S. A adição de **Nutriform Advance** no final do primeiro 1/3 da fermentação favorece o final da fermentação e previne o aparecimento de aromas de redução.

A adição de **Enartis Pro Tinto** na maceração atua em sinergia com a **Enartis FERM ES 454** ao nível da estabilização da cor e dos aromas, e a aumentar o potencial de envelhecimento do vinho.

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 o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano