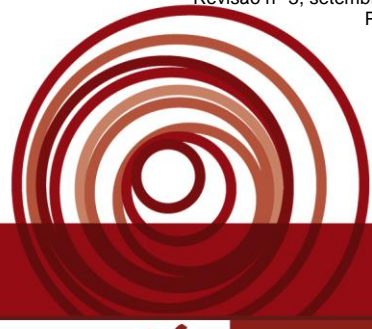




Saccharomyces cerevisiae

ES 488



enartis FERM

VINHOS TINTOS DE RESERVA

Enartis Ferm ES 488 é uma levedura indicada para a produção de vinhos tintos produzidos com uva bem madura, da qual se pretende exaltar a expressão varietal e a potência gustativa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm ES 488 é uma estirpe aconselhada para a produção de vinhos tintos de reserva ao estilo do “Novo Mundo”.

Evidencia e intensifica as características varietais da uva tinta bem madura, exalta os aromas de fruta vermelha (framboesa, groselha, mirtilo, e cereja), ao mesmo tempo que aumenta a complexidade conferindo notas minerais, de especiarias (alcaçuz) e florais (violeta). Os vinhos resultantes são aromaticamente abertos desde o final da fermentação alcoólica.

Enartis Ferm ES 488 ajuda a mascarar o aroma herbáceo de variedades como o Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Possui uma grande capacidade extrativa, que lhe permite produzir vinhos com elevada estrutura e com cor estável.

Nos vinhos com elevado teor alcoólico, ajuda a diminuir a sensação queimante do álcool.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	15-28 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	moderada
Tolerância ao álcool	≤ 16 %(v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

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

Produz vinhos aromaticamente abertos no final da fermentação

Baixa adsorção de cor pelas suas paredes celulares

APLICAÇÕES

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

Fermentação de uvas Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Tempranillo, Sangiovese, Zinfandel, Barbera, Dolcetto.



Saccharomyces cerevisiae

ES 488



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Para exaltar a produção de notas frutadas, utilizar **Nutriferm Arom** ou **Nutriferm Arom Plus** como ativante a adicionar ao inóculo. **Nutriferm Arom** ou **Nutriferm Arom Plus** aportam aminoácidos específicos que a **Enartis Ferm ES488** é capaz de utilizar para a síntese de compostos aromáticos. Em alternativa, pode-se adicionar **Enartis Tan Red Fruit** na maceração. Este tanino contém precursores aromáticos responsáveis pelo desenvolvimento de notas de cereja e fruta fresca, que são libertados graças à ação das enzimas hidrolíticas produzidas pela **Enartis Ferm ES488**. Neste segundo caso, deve-se adicionar no momento da inoculação, um nutriente complexo, como o **Nutriferm Energy**, bem como o **Nutriferm Advance** a 1/3 da diminuição do açúcar de modo a garantir uma fermentação limpa e completa.

Para estabilizar os aromas e para equilibrar os taninos, utilizar **Enartis Pro Tinto** em fermentação. Obtêm-se, assim, vinhos com aromas mais intensos e persistentes, mais suaves em boca e fáceis de beber desde cedo.

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 Oenologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano