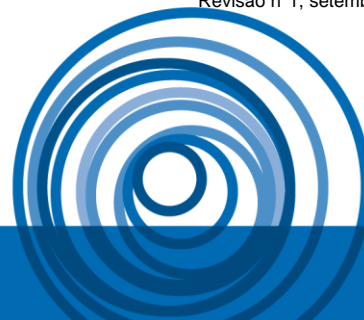




*Saccharomyces bayanus*

# ES FLORAL



**enartis FERM**

## LEVEDURA PARA VINHOS FLORAIS

**Enartis Ferm ES FLORAL** é uma levedura selecionada pela sua capacidade de produzir intensos aromas florais aumentando a complexidade olfativa do vinho.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Enartis Ferm ES FLORAL** é uma levedura que se distingue pela sua capacidade de produzir aromas do tipo floral.

Na presença de uma boa fonte aminoacídica, esta levedura sintetiza delicados aromas a rosa branca, pirliteiro e notas de fruta branca (pêssego, alperce, pera). É recomendada para a fermentação de vinhos brancos, rosados e tintos nos quais se pretende aumentar a complexidade olfativa.

Em prova, os vinhos apresentam-se frescos e prontos a beber logo após o final da fermentação alcoólica.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	10-25°C
Fase de latência	média
Velocidade de fermentação	moderada
Tolerância ao álcool	≤ 15% (v/v)
Fator <i>killer</i>	neutra
Resistência ao SO <sub>2</sub>	elevada

### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	média
Necessidades de oxigénio	média-baixa
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H <sub>2</sub> S	média
Produção de SO <sub>2</sub>	baixa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	boa

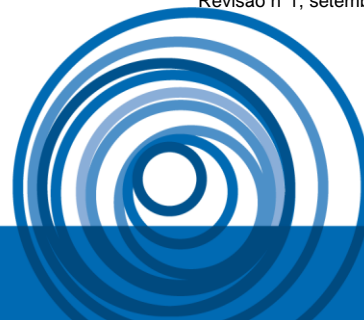
### APLICAÇÕES

Vinhos brancos e tintos obtidos de uva neutra  
Vinhos rosados



*Saccharomyces bayanus*

# ES FLORAL



**enartis FERM**

## PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Para aumentar a produção de aromas de fermentação é necessário nutrir a levedura com um nutriente rico em aminoácidos e com fatores de sobrevivência. É aconselhável a nutrição da **Enartis FERM ES FLORAL** com **Nutriferm Arom** ao inóculo. **Nutriferm Arom** é rico em ésteres e ácidos gordos insaturados, úteis para manter a eficiência do metabolismo celular na presença de álcool e em aminoácidos que funcionam como precursores na síntese de substâncias aromáticas.

O uso de **Enartis Pro Arom** ou **Enartis Tan Elegance** em fermentação protege e estabiliza os aromas secundários, aumentando assim a longevidade olfativa 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 Oenologique International

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

Contém E491 Monoestearato de sorbitano