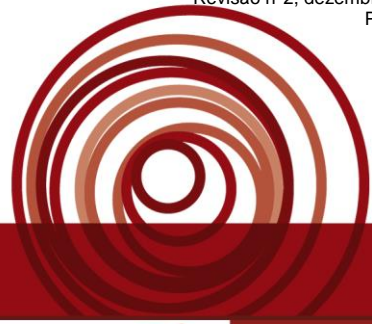




Saccharomyces cerevisiae

HT



enartis FERM

LEVEDURA PARA VINHOS TINTOS E ROSADOS

Enartis Ferm HT (High Temperature) está indicada para a produção de vinhos tintos e rosados, adequada a condições difíceis de fermentação, incluindo a total ausência de controlo da temperatura.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm HT é recomendada para a produção de vinhos tintos e rosados.

Pela sua excelente capacidade de prevalecer sobre a flora indígena e dada a sua resistência a elevadas temperaturas, aconselha-se a sua utilização na fermentação de grandes volumes e em situações de deficiente controlo microbiológico e térmico.

Aromaticamente neutra, respeita a expressão varietal das uvas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	20-35 °C
Fase de latência	breve
Velocidade de fermentação	rápida
Tolerância ao álcool	≤ 14 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	neutra
Resistência ao SO ₂	50 mg/L de SO ₂ livre

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

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

APLICAÇÕES

Vinhos tintos e rosados
Fermentações sem controlo de temperatura

DOSES

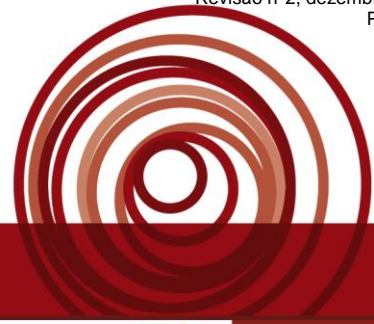
20 – 40 g/hL

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.



Saccharomyces cerevisiae

HT



enartis FERM

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a levedura em água morna (35-40 °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 Cœnologique International

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

Contém E491 Monoestearato de sorbitano