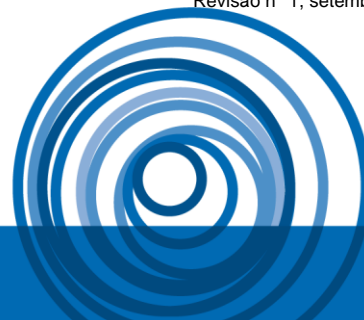




Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE



enartis FERM

LEVEDURA DE CHAMPAGNE

Enartis Ferm PERLAGE é uma levedura selecionada para produção de vinhos espumantes pelo método tradicional. Produz vinhos com grande fineza aromática, expressando as características da casta e do *terroir*.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Levedura selecionada para produção de vinhos espumantes pelo método clássico, **Enartis Ferm PERLAGE** caracteriza-se por dar origem a vinhos com aromas muito elegantes e limpos, expressando as características da casta e do *terroir*.

Na fase de autólise, liberta uma notável quantidade de manoproteínas e polissacáridos que conferem volume, melhorando a estabilidade do vinho e a qualidade da "perlage".

Tem uma ótima capacidade de se adaptar a condições de fermentação difíceis: é resistente a altas concentrações de açúcar e álcool, a pH baixo e a temperaturas baixas, permitindo um consumo completo e rápido do açúcar, evitando a produção de compostos indesejáveis.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	10-30 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	moderada a baixa temperatura; elevada a temperaturas > 15°C
Tolerância ao álcool	≤ 17% (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Tolerância ao pH	tolerante a baixos valores de pH
Resistência ao SO ₂	elevada

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
Produção de glicerol	boa
Produção de espuma	baixa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	baixa, atrasa o desenvolvimento da FML

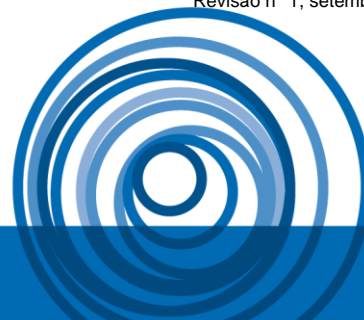
APLICAÇÕES

Fermentação de mostos brancos ou tintos com elevado álcool potencial
Fermentações a baixas temperaturas
Espumantização pelo método clássico ou em cuba fechada
Paragens de fermentações
Refermentações
Fermentações em condições de redução



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Os vinhos obtidos com **Enartis Ferm PERLAGE** distinguem-se pela fineza aromática e pelo respeito das características da casta e do *terroir*.

Para melhorar estas características, quando utilizada na primeira fermentação, aconselha-se a nutrição com **Nutriferm Energy** no inóculo, que favorece a sua dominância sobre a flora indígena e previne a síntese de compostos indesejáveis. A 1/3 da fermentação alcoólica, a adição de **Nutriferm Advance**, favorece o final da fermentação, prevenindo o aparecimento de aromas de redução (indesejáveis).

DOSES

- Espumantização em cuba fechada: 10 – 20 g/hL
- Espumantização pelo método clássico: protocolo de preparação do “pé-de-cuba” disponível mediante pedido.
- Primeira fermentação: 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 microbológica natural e alta concentração de açúcar.
- Paragens de fermentação: 40 g/hL

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.

No caso de paragens de fermentação, após proceder à preparação do inóculo, adaptar a levedura ao álcool como indicado no protocolo de paragens de fermentação publicado no site da Enartis, www.enartis.com.pt.

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 CEnologique International

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

Contém E491 Monoestearato de sorbitano