









LEVADURAS

EnartisFerm PERLAGE

Estirpe selecionada para a elaboração de vinhos espumantes

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Estirpe selecionada para a elaboração de vinhos espumantes pelo método tradicional e em autoclave, EnartisFerm PERLAGE caracteriza-se pela produção de vinhos com aromas muito elegantes e limpos que exprimem as características da casta e do território.</p> <p>Durante a autólise, liberta quantidades significativas de manoproteínas e polissacáridos que dão volume, melhoram a estabilidade do vinho e a qualidade da <i>perlage</i>.</p> <p>Tem uma excelente capacidade de adaptação às condições de fermentação mais difíceis: é resistente a concentrações elevadas de açúcar e de álcool, a pH baixos e a temperaturas baixas, permite um consumo completo e rápido dos açúcares e evita a produção de compostos indesejáveis.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Espécie <i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></p> <p>Temperatura de fermentação 10 - 30°C</p> <p>Fase de latência curta</p> <p>Velocidade de fermentação moderada a baixa temperatura; elevada a > 15°C</p> <p>Tolerância ao álcool ≤ 17% v/v</p> <p>Fator killer mortífero</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <p>Necessidade de azoto baixa</p> <p>Produção de acidez volátil baixa</p> <p>Produção de H₂S baixa</p> <p>Produção de SO₂ baixo</p> <p>Produção de glicerol boa</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Espumação em garrafas e autoclaves ▪ Fermentação de vinhos de base ▪ Fermentação a baixa temperatura ▪ Vinificação de redução
	<p>DOSES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Espumação em autoclave: 10-20 g/hL ▪ Espumação na garrafa: 5-10 g/hL ▪ Primeira fermentação: 20-40 g/hL
	<p>MODO DE UTILIZAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar num volume de água limpa 10 vezes o peso da levedura, mexendo suavemente. A temperatura da água deve estar entre 35-40°C. ▪ Aguardar 20 minutos e agitar novamente. ▪ Adicionar a suspensão ao mosto ou ao mosto no início do enchimento da cuba. Deve-se ter cuidado para que a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não exceda 10°C. ▪ Distribuir uniformemente a levedura na massa inoculada. <p>A observância dos tempos e métodos descritos acima garante a máxima viabilidade da levedura reidratada.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>0,5 kg - 10 kg</p>

As informações fornecidas nesta ficha técnica correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, no entanto, não isentam o utilizador do cumprimento das normas de segurança e proteção ou da utilização indevida do produto.

	<p>Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5° e 15°C) e seco. Embalagem aberta: fechar bem e conservar como descrito acima. Consumir rapidamente.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO O produto está em conformidade com: Codex CEnologique International.</p> <p>Produto para uso enológico de acordo com: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contém E491 (monoestearato de sorbitano).</p>

As informações fornecidas nesta ficha técnica correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência,, no entanto, não isentam o utilizador do cumprimento das normas de segurança e proteção ou ou da utilização indevida do produto.