



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE DOCG

enartis FERM

LEVEDURA PARA A SEGUNDA FERMENTAÇÃO DE VINHOS BRANCOS DE QUALIDADE, PRODUZIDOS SEGUNDO O MÉTODO CHARMAT

Enartis Ferm PERLAGE DOCG é uma levedura selecionada para a produção de vinhos espumantes brancos refermentados em cuba fechada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm PERLAGE DOCG é uma levedura recomendada para a produção em autoclave de vinhos brancos, para a obtenção de vinhos espumantes de qualidade.

No caso de fermentações a baixas temperaturas e na presença de uma boa fonte azotada, produz aromas de fruta branca (sobretudo maçã e pera), que aumentam a complexidade aromática do vinho, respeitando as características varietais da uva.

Em prova, origina vinhos de notável fineza, equilíbrio e frescura.

Excelente para estágio sobre borras, melhora a fineza da bolha e a persistência da espuma, graças à sua boa libertação de manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	10-20°C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	elevada: dado o seu vigor não está recomendada para a fermentação em barrica
Tolerância ao álcool	≤ 16% (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Resistência ao SO ₂	elevada (40 mg/L de SO ₂ livre)

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	baixa
Necessidades de oxigénio	média - baixa
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	baixa
Produção de glicerol	média
Compatibilidade com fermentação maloláctica	baixa, atrasa o desenvolvimento da FML
Indicada para a fermentação a baixas temperaturas e em condições de redução	

APLICAÇÕES

Segunda fermentação de vinhos brancos de qualidade – Método Charmat
Produção de vinhos base de espumante



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

PERLAGE DOCG



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Para otimizar a sua capacidade de produção de aromas, a **Enartis FERM PERLAGE DOCG** deve fermentar a temperatura aproximada de 16°C. Para garantir que esta condição não comprometa o bom desenvolvimento fermentativo, é necessária uma boa gestão da nutrição azotada e de fatores de sobrevivência (ácidos gordos de cadeia longa, esteróis, vitaminas e micronutrientes).

Assim, é recomendável aplicar ao inóculo o **Nutriferm PDC Arom**, que enriquece o meio com aminoácidos precursores de compostos aromáticos, ácidos gordos e esteróis.

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 homogénea 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