



Saccharomyces cerevisiae

Q5

enartis FERM

VINHOS TINTOS VARIETAIS E ESTRUTURADOS, DESTINADOS A ESTÁGIO DE AFINAMENTO

Enartis Ferm Q5 é uma levedura que se adequa à produção de grandes vinhos tintos varietais destinados a estágio médio-longo em barrica.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm Q5 é uma estirpe selecionada da casta Syrah, que permite a expressão dos aromas primários provenientes de norisoprenóides contidos em uvas tintas.

Enartis Ferm Q5 intensifica as notas de fruta vermelha (morango, framboesa, cereja preta) e de flores (violeta e rosas) naturalmente presente em uvas tintas, devido à utilização dos aminoácidos do mosto para produção de aromas secundários – ésteres e álcoois superiores. Por outro lado, aumenta a complexidade do vinho com notas balsâmicas e de especiarias.

Dada a sua elevada capacidade de extração, origina vinhos com cor intensa e estável, boa estrutura e redondos, apropriados ao estágio em barrica.

Enartis Ferm Q5 está recomendada para a produção de grandes vinhos tintos frutados e complexos destinados ao médio e longo estágio de afinamento.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	15-30 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	moderada
Tolerância ao álcool	≤ 16 % (v/v)
Razão açúcar/ álcool	16,5 g por 1% álcool
Fator <i>killer</i>	neutra

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidade de azoto	média
Necessidade de oxigénio	elevada
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	baixa
Produção de glicerol	elevada (cerca de 12 g/L em vinho com teor alcoólico de 15%)
Compatibilidade com fermentação maloláctica	elevada, favorece o início da FML

Baixa adsorção de cor pela parede celular da levedura

APLICAÇÕES

Vinhos tintos frutados e redondos correspondentes à variedade da uva e ao *terroir*

Vinhos tintos obtidos de uvas bem maduras e destinados ao estágio médio-longo

Vinhos tintos de guarda



Saccharomyces cerevisiae

Q5

enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Enartis Ferm Q5 produz vinhos tintos com intensos aromas frutados os quais complementam bem as notas tostadas da madeira. Origina melhores resultados quando é usada na produção de dois tipos de vinho:

- **Vinhos para médio estágio, fáceis de beber, obtidos a partir de uvas com maturação heterogénea.** Neste caso, a produção dos aromas é potenciada adicionando à levedura **Nutriferem Arom Plus** no início da fermentação alcoólica. **Enartis Pro Tinto** potencia volume e estrutura em boca e a suavidade, enquanto que, com a adição de **Incanto N.C.** durante a fermentação alcoólica, inicia-se a integração do carácter da madeira e ao mesmo tempo inicia-se a construção da estabilidade da cor e redução de aromas herbáceos.
- **Vinhos para reserva, obtidos a partir de uvas muito maduras ricas em aromas primários.** **Enartis Ferm Q5** ajuda à extração e expressão de aromas frutados e florais produzidos a partir dos norisoprenóides da uva. A adição de **Enartis Pro Tinto** simultaneamente à inoculação, melhora a estabilidade do aroma e a suavidade do vinho. **Nutriferem Arom Plus** favorece a viabilidade da levedura selecionada e promove uma fermentação regular e segura, enquanto no caso de elevado álcool potencial, o uso de **Nutriferem Advance** a 1/3 da fermentação previne o surgimento de carácter de redução.

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 Oenologique International

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

Contém E491 Monoestearato de sorbitano