






LEVEDURAS

ENARTISFERM Q ET



Levedura polivalente recomendada para inoculação direta.

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</p> <p>EnartisFerm Q ET é uma estirpe de levedura polivalente adaptada para a produção de vinhos brancos, tintos e rosados.</p> <p>Utilizada na fermentação de vinhos brancos e rosados, enaltece as características varietais da casta, sintetizando aromas frutados estáveis no tempo. Apresenta uma boa produção de glicerol, contribuindo positivamente nas sensações de volume e suavidade.</p> <p>Na vinificação de tintos, intensifica a extração de compostos fenólicos e produz vinhos dotados de boa estrutura tânica, muito equilibrados desde o final da fermentação alcoólica e perfeitamente adequados para o posterior estágio de afinamento.</p> <p>Graças à sua natural constituição e às condições específicas que decorrem do seu processo produtivo, EnartisFerm Q ET (<i>EasyTech</i>) está preparada para ser inoculada diretamente no mosto ou nas massas a fermentar, sem necessidade de ser previamente hidratada. A inoculação direta permite uma poupança de tempo e de mão-de-obra, facilita o trabalho em adega e reduz o risco de se cometerem erros que possam comprometer o bom desenvolvimento da fermentação. A elevada taxa de sobrevivência de EnartisFerm Q ET, garante o regular processo fermentativo e a sua conclusão no mesmo tempo que é necessário com a utilização de leveduras convencionais que carecem de reidratação.</p>												
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>15-30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fator killer</td> <td>neutra</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	15-30°C	Fase de latência	média	Velocidade de fermentação	moderada	Tolerância ao álcool	≤ 16% v/v	Fator killer	neutra
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura de fermentação	15-30°C												
Fase de latência	média												
Velocidade de fermentação	moderada												
Tolerância ao álcool	≤ 16% v/v												
Fator killer	neutra												
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidade de azoto</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Necessidade de oxigénio</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de H₂S</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO₂</td> <td>média - baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>média</td> </tr> </table>	Necessidade de azoto	média	Necessidade de oxigénio	baixa	Produção de acidez volátil	baixa	Produção de H ₂ S	baixa	Produção de SO ₂	média - baixa	Produção de glicerol	média
Necessidade de azoto	média												
Necessidade de oxigénio	baixa												
Produção de acidez volátil	baixa												
Produção de H ₂ S	baixa												
Produção de SO ₂	média - baixa												
Produção de glicerol	média												
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinhos brancos, tintos e rosados jovens e de médio estágio de afinamento; ▪ Vinhos tintos destinados a afinamento longo. 												
	<p>DOSES</p> <p>20 – 40 g/hL</p> <p>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.</p>												

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p><i>Inoculação Direta</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar a levedura diretamente no mosto (temperatura > 15°C) no final ou durante o enchimento do depósito de fermentação. Em alternativa, dispersar a levedura 10-20 partes de mosto (temperatura > 15°C), com agitação lenta para prevenir a formação de grumos e aplicar ao volume total a fermentar; ▪ Proceder a remontagem para uma distribuição homogénea da levedura no mosto. <p><i>Com reidratação prévia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar a levedura em água morna (35-40°C) na razão de 1:10. 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 o inóculo de forma homogénea no volume total a fermentar.
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>Embalagem: 0,5 Kg</p> <p>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.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Codex Oenologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) N. 934/2019 Contém E491 (monoestearato de sorbitano).</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.