









LEVEDURAS

ENARTISFERM Q RHO

Estirpe de *Saccharomyces uvarum* para minimizar os "efeitos enológicos" do aquecimento global

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</p> <p>Isolada a partir de uvas secas destinadas à produção dos famosos Amarone, EnartisFerm Q RHO é uma estirpe de <i>Saccharomyces uvarum</i> que apresenta todas as valências microbiológicas e enológicas desta espécie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tolerância a baixas temperaturas. Mesmo próximo dos 10°C, possui um vigor fermentativo superior às estirpes de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>; • Baixa produção de acidez volátil, tipicamente abaixo de 0,2 g/L, em vinhos com grau alcoólico potencial de 13 - 13,5%; • Elevada produção de glicerol; • Tendência para produzir ácido succínico e ácido málico, tendo como efeito uma maior acidez total do vinho; • Menor rendimento açúcar/álcool, relativamente às leveduras de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>; • Elevada produção de 2-fenil-etanol, álcool superior que se traduz em intensos aromas florais. <p>Em resultado da sua tendência para um baixo rendimento açúcar/álcool, assim como do incremento em ácidos orgânicos no vinho, EnartisFerm Q RHO permite conter os "efeitos enológicos" da alteração climática. Como exemplo, a sua utilização isolada constitui uma forma de produção de vinhos a serem posteriormente usados em <i>blends</i> onde se pretenda incrementar a acidez de uma forma natural. Dados os excelentes resultados, está igualmente recomendada para aplicação em co-inoculação com estirpes de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, como por exemplo a EnartisFerm Q9 ou ES181 em vinhos brancos e EnartisFerm 454 ou ES488 na vinificação de tintos.</p>																
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces uvarum</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>8-28°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>média (curta a baixas temperaturas)</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 13% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fator killer</td> <td>neutra</td> </tr> <tr> <td>Resistência ao SO₂</td> <td>elevada</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces uvarum</i>	Temperatura de fermentação	8-28°C	Fase de latência	média (curta a baixas temperaturas)	Velocidade de fermentação	moderada	Tolerância ao álcool	≤ 13% v/v	Fator killer	neutra	Resistência ao SO ₂	elevada		
Espécie	<i>Saccharomyces uvarum</i>																
Temperatura de fermentação	8-28°C																
Fase de latência	média (curta a baixas temperaturas)																
Velocidade de fermentação	moderada																
Tolerância ao álcool	≤ 13% v/v																
Fator killer	neutra																
Resistência ao SO ₂	elevada																
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidade de azoto</td> <td>baixa (150 – 200 mg/L de AFA)</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>muito baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO₂</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de acetaldeído</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>muito elevada (> 10g/L)</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidade com a FML</td> <td>baixa</td> </tr> </table>	Necessidade de azoto	baixa (150 – 200 mg/L de AFA)	Necessidade de oxigénio	baixa	Produção de acidez volátil	baixa	Produção de H ₂ S	muito baixa	Produção de SO ₂	média	Produção de acetaldeído	baixa	Produção de glicerol	muito elevada (> 10g/L)	Compatibilidade com a FML	baixa
Necessidade de azoto	baixa (150 – 200 mg/L de AFA)																
Necessidade de oxigénio	baixa																
Produção de acidez volátil	baixa																
Produção de H ₂ S	muito baixa																
Produção de SO ₂	média																
Produção de acetaldeído	baixa																
Produção de glicerol	muito elevada (> 10g/L)																
Compatibilidade com a FML	baixa																
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinhos brancos, tintos e rosados; ▪ Aumentar a acidez natural dos vinhos e reduzir o rendimento açúcar/álcool; ▪ Aumentar a complexidade aromática e a suavidade. 																
	<p>DOSES</p> <p>20 – 40 g/hL.</p> <p>As doses mais elevadas devem ser aplicadas no caso de de mostos provenientes de uvas pouco sãs, elevado potencial alcoólico e condições microbiológicas difíceis.</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 Atenção! Tratando-se de uma estirpe da espécie <i>Saccharomyces uvarum</i>, EnartisFerm Q RHO é sensível a choques térmicos e requer um protocolo de reidratação específico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar a levedura seca num volume de água limpa à razão de 1:10 em peso, misturando cuidadosamente. A temperatura da água deve rondar os 25-28°C; ▪ Deixar a suspensão repousar durante 10 minutos e misturar novamente; ▪ Deixar a suspensão repousar por mais 10-15 minutos; ▪ Preparar um pé-de-cuba adicionando lentamente mosto à suspensão de levedura. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e a do mosto não deve ser superior a 5°C; ▪ Aguardar até que sejam visíveis sinais de fermentação e adicionar o pé-de-cuba ao volume total a fermentar de forma homogénea (idealmente durante o enchimento da cuba). A diferença de temperatura entre o inóculo e o mosto a fermentar não deve exceder os 5°C. ▪ Distribuir uniformemente a levedura com recurso a remontagem. <p>O protocolo atrás descrito permite maximizar a atividade e cinética fermentativa de EnartisFerm Q RHO. Para potenciar a produção de aromas secundários e aumentar o teor em fatores de sobrevivência, recomenda-se suplementar o meio com um nutriente complexo como o Nutriferm Arom Plus à inoculação. Nutriferm Arom Plus fornece aminoácidos que ajudam a otimizar o metabolismo celular na presença do álcool, assim como fornece aminoácidos que atuam como precursores da síntese de compostos aromáticos.</p> <p>EnartisFerm Q RHO é sensível a temperaturas elevadas, pelo que a temperatura de fermentação não deve exceder os 28°C, sendo que esta levedura apresenta melhores resultados quando a fermentação decorre a baixas temperaturas (< 18°C em brancos e rosados; < 24°C em tintos).</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 0,500 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 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 e subseqüentes atualizações. 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.