









LEVEDURAS

# ENARTISFERM Q TAU FD

Estirpe de *Torulaspora delbrueckii* para a produção de vinhos frutados

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b></p> <p>EnartisFerm Q TAU FD é uma estirpe liofilizada selecionada da espécie <i>Torulaspora delbrueckii</i> pela Universidade de Marche (Ancona, Itália).</p> <p>As principais valências que contribuem para a popularidade e mais-valia de utilização de EnartisFerm Q TAU são:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevada produção de ésteres que aumentam a intensidade e a complexidade aromática graças ao aporte de aromas secundários frescos e frutados;</li> <li>• Tolerância ao álcool até 12%;</li> <li>• Revelação de terpenos;</li> <li>• Aporte significativo de notas sensoriais de volume suavidade devido à elevada produção de polióis.</li> </ul> <p>EnartisFerm Q TAU FD pode ser usada como única levedura na fermentação de vinhos que tenham um grau alcoólico provável até 12% ou em inoculação sequencial com estirpes do gén. <i>Saccharomyces</i>.</p> <p>Durante a fermentação de tintos e rosados, recomenda-se como exemplo de sinérgico, aplicar com a EnartisFerm Red Fruit, ES454, Vintage Red, D20, WS, AMR-1 ou ES488. Na vinificação de brancos, pode ser usada com excelentes resultados em sinergia com EnartisFerm ES181, ES Perlage ou Vintage White.</p> <p>Graças à sua tolerância osmótica, no caso de mostos com elevado teor em açúcares, a utilização de EnartisFerm Q TAU FD resulta numa acidez volátil final significativamente menor (cerca de 20-30%), relativamente à registada em vinhos fermentados unicamente com <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p>														
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Torulaspora delbrueckii</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>17-25°C</td> </tr> <tr> <td>Necessidade de azoto</td> <td>baixa (150 mg/L de AFA)</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>média - longa</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>lenta</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 12% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resistência ao SO<sub>2</sub></td> <td>&lt; 30 mg/L</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Torulaspora delbrueckii</i>	Temperatura de fermentação	17-25°C	Necessidade de azoto	baixa (150 mg/L de AFA)	Fase de latência	média - longa	Velocidade de fermentação	lenta	Tolerância ao álcool	≤ 12% v/v	Resistência ao SO <sub>2</sub>	< 30 mg/L
Espécie	<i>Torulaspora delbrueckii</i>														
Temperatura de fermentação	17-25°C														
Necessidade de azoto	baixa (150 mg/L de AFA)														
Fase de latência	média - longa														
Velocidade de fermentação	lenta														
Tolerância ao álcool	≤ 12% v/v														
Resistência ao SO <sub>2</sub>	< 30 mg/L														
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>muito baixa (20 – 30% menos que <i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</td> </tr> <tr> <td>Produção de H<sub>2</sub>S</td> <td>muito baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO<sub>2</sub></td> <td>muito baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de ésteres</td> <td>muito elevada</td> </tr> </table>	Produção de acidez volátil	muito baixa (20 – 30% menos que <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	Produção de H <sub>2</sub> S	muito baixa	Produção de SO <sub>2</sub>	muito baixa	Produção de ésteres	muito elevada						
Produção de acidez volátil	muito baixa (20 – 30% menos que <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )														
Produção de H <sub>2</sub> S	muito baixa														
Produção de SO <sub>2</sub>	muito baixa														
Produção de ésteres	muito elevada														
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinhos brancos, tintos e rosados, com intensas notas frutados;</li> <li>▪ Vinhos com elevada complexidade olfativa;</li> <li>▪ Vinhos de colheita tardia (<i>Late Harvest</i>) com maior complexidade aromática e menor acidez volátil;</li> <li>▪ Como fermentadora única em mostos e uvas com grau alcoólico provável &lt; 12%, ou que se pretendam terminar com açúcar residual (Porto Vintage, vinhos licorosos);</li> <li>▪ Vinhos base de espumantes para incremento da persistência da espuma.</li> </ul>														
	<p><b>DOSES</b></p> <p>20 – 30 g/hL.</p> <p>As doses mais elevadas devem ser aplicadas no caso 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><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b></p> <p><i>Reidratação</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dispersar a levedura seca num volume de água limpa e sem cloro à razão de 1:10 em peso, misturando cuidadosamente. A temperatura da água deve rondar os 20-25°C;</li> <li>▪ Adicionar à suspensão um ativador orgânico (Nutriferm Arom Plus, N. Energy, N. PDC, N. Ultra) na dose de 30 g/hL do volume a fermentar. Misturar evitando a formação de grumos;</li> <li>▪ Deixar a suspensão repousar 20 minutos e adicionar mosto não sulfitado (4 vezes o volume da suspensão anterior). A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e a do mosto não deve ser superior a 10°C;</li> <li>▪ Deixar o pé-de-cuba repousar 20 minutos;</li> <li>▪ Misturar e distribuir uniformemente ao volume total a fermentar.</li> </ul> <p><i>Inoculação Sequencial</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Garantir que a concentração de azoto facilmente assimilável (AFA) é &gt; 140 mg/L, que o teor em SO<sub>2</sub> Livre é &lt; 15 mg/L e que a temperatura é &gt; 15°C;</li> <li>▪ Adicionar ao mosto a solução de EnartisFerm Q TAU FD preparada conforme acima descrito. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e a do mosto não deve ser superior a 10°C;</li> <li>▪ Homogeneizar com recurso a remontagem. Atenção: Na vinificação de brancos e rosados, mostos com turbidez &lt; 80 – 100 NTU podem originar dificuldades de fermentação;</li> <li>▪ Acompanhar a fermentação até que se atinjam cerca de 5 - 6% de álcool;</li> <li>▪ Inocular o meio com 30 g/hL de uma estirpe de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, aplicando 30 g/hL de Nutriferm Advance.</li> </ul>
	<p><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b></p> <p>Embalagem: 0,500 Kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 4-15°C) e seco. Alguns dias a temperaturas &lt; 25°C não comprometem a qualidade do produto. Evitar exposição a temperaturas acima dos 25°C.</p> <p>Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.</p>
	<p><b>LEGISLAÇÃO</b></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 e subseqüentes atualizações.</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.