






LEVEDURAS

ENARTISFERM RED FRUIT

Levedura para vinhos tintos e rosados com intensos aromas frutados

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm RED FRUIT é uma levedura capaz de produzir aromas secundários intensos numa ampla gama de condições de fermentação.</p> <p>O vinho produzido com esta levedura, apresenta notas inconfundíveis de frutos silvestres (mirtilo, framboesa, amora, cereja) e de frutos vermelhos, muito apreciados pelo consumidor. Devido à síntese de uma boa quantidade de glicerol, os vinhos ficam mais suaves em boca, mantendo uma frescura agradável.</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>14-32°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>curta</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>elevada</td> </tr> <tr> <td>Tolerância</td> <td>≤ 15,5 (%v/v)</td> </tr> <tr> <td>Fator <i>killer</i></td> <td>Neutra</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	14-32°C	Fase de latência	curta	Velocidade de fermentação	elevada	Tolerância	≤ 15,5 (%v/v)	Fator <i>killer</i>	Neutra						
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																		
Temperatura de fermentação	14-32°C																		
Fase de latência	curta																		
Velocidade de fermentação	elevada																		
Tolerância	≤ 15,5 (%v/v)																		
Fator <i>killer</i>	Neutra																		
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidades de azoto</td> <td>elevada</td> </tr> <tr> <td>Necessidades de oxigénio</td> <td>elevada</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de H₂S</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO₂</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao SO₂</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de acetal</td> <td>média (boa estabilização da cor)</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>elevada</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidade com fermentação maloláctica</td> <td>neutra</td> </tr> </table>	Necessidades de azoto	elevada	Necessidades de oxigénio	elevada	Produção de acidez volátil	média	Produção de H ₂ S	média	Produção de SO ₂	média	Tolerância ao SO ₂	média	Produção de acetal	média (boa estabilização da cor)	Produção de glicerol	elevada	Compatibilidade com fermentação maloláctica	neutra
Necessidades de azoto	elevada																		
Necessidades de oxigénio	elevada																		
Produção de acidez volátil	média																		
Produção de H ₂ S	média																		
Produção de SO ₂	média																		
Tolerância ao SO ₂	média																		
Produção de acetal	média (boa estabilização da cor)																		
Produção de glicerol	elevada																		
Compatibilidade com fermentação maloláctica	neutra																		
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vinhos rosados; • Vinhos tintos jovens ou de médio afinamento; • Vinhos tintos de estilo internacional; • Vinhos de colheita tardia (c/açúcares residuais). 																		
	<p>DOSES</p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Recomenda-se a aplicação de doses mais elevadas em:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvas poucos sãs e/ou com podridão; • uvas com elevado teor de açúcares; • mostos que apresentem elevadas contagens de flora microbiológica natural 																		

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.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a levedura em água morna (35-38°C), usando 10 vezes o volume de água para o peso 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 homogênea 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.

A síntese de aromas fermentativos requer um mosto com uma boa fonte azotada. Por esta razão, em combinação com a **EnartisFerm RED FRUIT** aconselha-se o uso de **Nutriferm AROM PLUS**, ativador de origem orgânica, constituído por aminoácidos que serão usados pela levedura como precursores na síntese de compostos aromáticos.

Em alternativa, pode-se adicionar **EnartisTan RF** durante a maceração. Graças à sua atividade enzimática exocelular, **EnartisFerm RED FRUIT** consegue libertar os precursores aromáticos existentes neste tanino e intensificar as notas de cereja e fruta fresca realçadas por este tanino.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

0,5 kg -10 kg



Embalagem fechada: conservar ao abrigo da luz solar. Conservar em local fresco (de preferência entre os 5° a 15°C) e seco.

Embalagem aberta: fechar bem a embalagem e manter como acima indicado. Utilizar o mais rápido possível.

LEGISLAÇÃO

Produto à base de matérias-primas em conformidade com:

Codex Enológico Internacional



Produto aprovado para uso enológico, de acordo com:
Regulamento (UE) 2019/934 e subseqüentes atualizações.

Contém E491 Monoestearato de sorbitano

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.