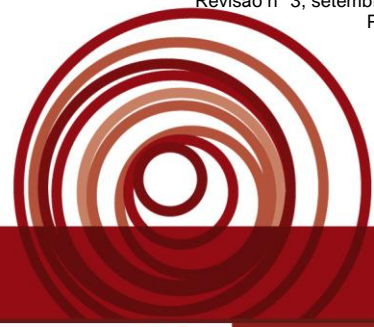




Saccharomyces cerevisiae

RED FRUIT



enartis FERM

VINHOS TINTOS E ROSADOS COM AROMAS INTENSOS

Enartis Ferm RED FRUIT é a levedura ideal para a preparação de vinhos tintos jovens e rosados com aromas de fruta intensos e atraentes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm RED FRUIT é uma levedura capaz de produzir aromas secundários intensos numa ampla gama de condições de fermentação.

O vinho produzido com esta levedura apresenta notas inconfundíveis de frutos silvestres (mirtilo, framboesa, amora, cereja) e de frutos vermelhos, muito atraentes ao consumidor.

Devido à síntese de uma boa quantidade de glicerina, os vinhos ficam mais suaves em boca, mantendo uma frescura agradável.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	14-34 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	elevada
Tolerância ao álcool	≤ 16 %(v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	elevada
Necessidades de oxigénio	elevada
Produção de acidez volátil	média-baixa
Produção de H ₂ S	baixa, com uma boa nutrição azotada
Produção de SO ₂	média
Tolerância ao SO ₂	elevada
Produção de glicerol	média
Compatibilidade com fermentação maloláctica	baixa, atrasa o início da FML

APLICAÇÕES

Vinhos rosados
Vinhos tintos jovens ou de médio afinamento
Vinhos tintos de estilo internacional
Vinhos de colheita tardia (doces)



Saccharomyces cerevisiae

RED FRUIT

enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

A síntese de aromas fermentativos requer um mosto com uma boa fonte azotada. Por esta razão, em combinação com a **Enartis Ferm RED FRUIT** aconselha-se o uso de **Nutriferm Arom** ou **Nutriferm Arom Plus**, ativantes de origem orgânica, constituídos por aminoácidos que serão usados pela levedura como precursores na síntese de compostos aromáticos.

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

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 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.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg – 10 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 Cœnologique International

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

Contém E491 Monoestearato de sorbitano