



Saccharomyces cerevisiae

SC

enartis FERM

LEVEDURA POLIVALENTE

Enartis Ferm SC é uma levedura eclética para ser usada na fermentação de todos os tipos de vinho.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	elevada
Tolerância ao álcool	≤ 13% (v/v)
Fator <i>killer</i>	neutra
Resistência a baixas temperaturas	boa

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	média
Necessidades de oxigénio	média
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Respeito pelas características aromáticas da uva	
Boa produção de glicerol	
Respeito pela cor dos vinhos tintos	

APLICAÇÕES

Vinhos brancos e rosados, mesmo na ausência de controlo de temperatura
Produção de vinhos rosados

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 microbológica natural e alta concentração de açúcar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

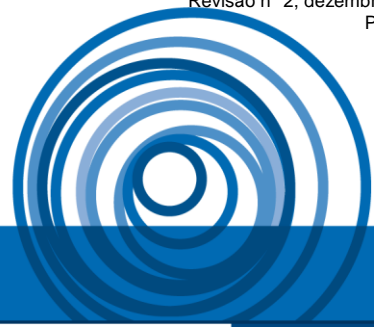
- Dispersar a levedura em água morna (35-38 °C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. Agitar suavemente.
- Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente.
- Adicionar a suspensão ao mosto o mais cedo possível, no início do enchimento da cuba. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10 °C.
- Distribuir a levedura de forma homogénea 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.



Saccharomyces cerevisiae

SC



enartis FERM

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 Œnologique International

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

Contém E491 Monoestearato de sorbitano