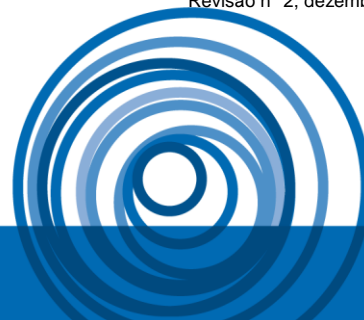




Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

TT



enartis FERM

SEGURANÇA FERMENTATIVA

Enartis Ferm TT assegura fermentações regulares e completas mesmo em condições difíceis.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm TT é uma estirpe de levedura particularmente vigorosa que se adapta a todos os tipos de vinho, mesmo quando são elaborados em condições difíceis.

Respeita o caráter varietal, mas se adequadamente nutrida produz delicados aromas fermentativos que aumentam a complexidade olfativa do vinho.

Graças à sua ação parcialmente demalicante e à boa capacidade de produção de glicerol, produz vinhos suaves e com bom volume em boca.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	15–30 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	elevada
Tolerância ao álcool	≤ 16% (v/v)
Fator <i>killer</i>	neutra
Resistência ao SO ₂	50 mg/L de SO ₂ livre

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	baixa
Necessidades de oxigénio	baixa
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de glicerina	boa
Produção de H ₂ S	média
Produção de SO ₂	média
Produção de espuma	baixa
Parcialmente demalicante	
Compatibilidade com fermentação maloláctica	neutra

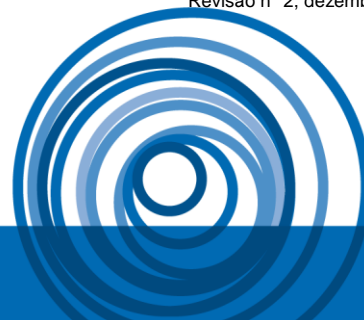
APLICAÇÕES

Vinhos brancos, tintos e rosados
Grandes volumes com reduzido controlo das condições de fermentação
Refermentações em casos de paragens



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

TT



enartis FERM

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 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.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 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