



*Saccharomyces cerevisiae*

# VINTAGE RED



**enartis FERM**

## VINHOS TINTOS DE GUARDA

**Enartis Ferm VINTAGE RED** é uma levedura concebida para a produção de vinhos tintos destinados ao médio-longo estágio, assim como vinhos provenientes de uvas pouco maduras.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Enartis Ferm VINTAGE RED** é recomendada para a produção de vinhos tintos segundo o estilo "velho mundo", destinados a estágios médios-longos.

Logo após o final da fermentação alcoólica, o vinho pode parecer fechado no aroma, mas mais tarde, durante o estágio, revela notas de fruta madura e compota que torna o aroma doce sem esconder as características varietais.

Por outro lado, produz boa quantidade de glicerol e manoproteínas que ajudam à estabilidade da cor e dos compostos aromáticos, assim como atenua a adstringência.

Dada a sua capacidade de incrementar a doçura aromática e em boca, é recomendada para a fermentação de uvas não muito maduras.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	18-32 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	média
Tolerância ao álcool	≤ 16 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	neutra

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidade de azoto	média
Necessidade de oxigénio	média-alta
Produção de acidez volátil	média
Produção de H <sub>2</sub> S	média, pode ser mantida sob controlo com a nutrição adequada
Produção de SO <sub>2</sub>	baixa
Produção de glicerol	boa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	alta, favorece o início da FML

Boa produção de manoproteínas

## APLICAÇÕES

Vinhos tintos destinados a estágios médios-longos, assim como provenientes de uvas pouco maduras.



*Saccharomyces cerevisiae*

# VINTAGE RED



**enartis FERM**

## PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Vinhos produzidos pela **Enartis FERM VINTAGE RED** são normalmente caracterizados pelas suas notas de doçura de fruta madura e compota, assim como grande suavidade em boca. Na vinificação de uvas em deficiente estado de maturação, a **Enartis FERM VINTAGE RED** reduz os aromas herbáceos e taninos mais agressivos, se usada em combinação com **Enartis Pro Round** durante a fermentação.

## 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, 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