



*Saccharomyces cerevisiae*

# VINTAGE WHITE



**enartis FERM**

## LEVEDURA PARA VINHOS BRANCOS VARIETAIS

**Enartis Ferm VINTAGE WHITE** é uma estirpe selecionada para a produção de vinhos brancos varietais e vinhos brancos de reserva.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Enartis Ferm VINTAGE WHITE** é uma levedura recomendada na produção de vinhos brancos varietais e de vinhos de reserva.

Produz vinhos dotados de uma grande fineza aromática e que refletem as características aromáticas próprias da uva.

Graças à sua cinética fermentativa moderada, é indicada para a fermentação em barrica.

Na fase de autólise, liberta uma elevada qualidade de polissacáridos que contribuem para o volume de boca do vinho. Por outro lado, a sua tendência para formar borras pouco compactas, permite reduzir o número de *batônnages* ou de remontagens para a libertação dos polissacáridos da levedura.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	14-24 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	moderada
Tolerância ao álcool	≤ 15,5 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Resistência ao SO <sub>2</sub>	boa

### CARATERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	elevada
Necessidades de oxigénio	média
Produção de acidez volátil	média-baixa
Produção de H <sub>2</sub> S	baixa
Produção de SO <sub>2</sub>	baixa
Produção de glicerol	média
Compatibilidade com fermentação maloláctica	boa

Produz borras pouco compactas que ajudam na redução do número de *batônnages* ou de remontagens.

### APLICAÇÕES

Vinhos brancos varietais  
Vinhos brancos fermentados e estagiados em barrica  
Vinhos brancos de reserva  
Vinhos de colheita tardia



*Saccharomyces cerevisiae*

# VINTAGE WHITE



**enartis FERM**

## PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Os vinhos produzidos com **Enartis Ferm VINTAGE WHITE** distinguem-se pela fineza aromática e pelo respeito das características varietais. De modo a realçar estas características, é recomendado nutrir o inóculo com **Nutriferm Energy** e no final do primeiro 1/3 da fermentação alcoólica com **Nutriferm Advance**.

Para preservar os aromas varietais característicos da levedura e aumentar o volume gustativo do vinho, recomenda-se o uso de **Enartis Pro Blanco** no início da 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 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