



ENARTIS ML SILVER

ESTIRPE DE BACTÉRIA LIOFILIZADA PARA A SEGURANÇA DA FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA EM VINHOS BRANCOS E TINTOS

COMPOSIÇÃO

Preparação de bactérias lácticas *Oenococcus oeni*

CARACTERÍSTICAS GERAIS

A estirpe **ENARTIS ML SILVER** foi isolada na região de Sonoma, na Califórnia. Foi selecionada pela nossa equipa de investigação de entre centenas de estirpes de *Oenococcus oeni* de vinhos de todo o mundo.

ENARTIS ML SILVER tem uma excelente capacidade para realizar uma fermentação maloláctica rápida em vinhos com elevado teor alcoólico ou baixo pH, e funciona igualmente bem em vinhos brancos e tintos.

ENARTIS ML SILVER produz aromas frutados e limpos e tem a capacidade especial de diminuir o carácter herbáceo de alguns vinhos.

As suas principais propriedades enológicas são:

- Tolerância ao pH até 3,2
- Tolerância ao álcool até 15 % (v/v)
- Tolerância até 45 mg/L de SO₂ total e 10 mg/L de SO₂ livre
- Gama de temperaturas: 18 – 23 °C

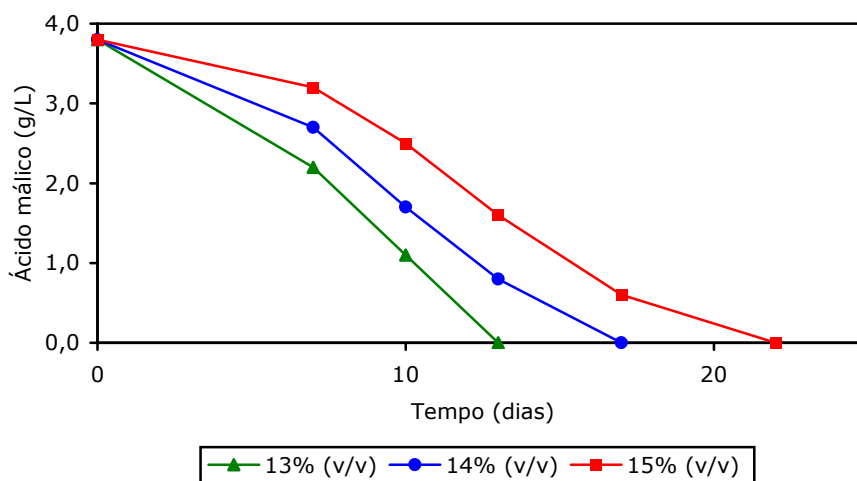


Gráfico 1: Efeito da % de álcool na fermentação maloláctica com ENARTIS ML SILVER realizada em vinho da casta Cabernet Sauvignon (pH 3,6; 20 ppm SO₂ total, 20 °C)

APLICAÇÕES

Fermentação maloláctica rápida em vinhos brancos e tintos, em condições difíceis:

- conteúdo alcoólico elevado
- pH baixo
- conteúdo polifenólico elevado

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Rehidratar o conteúdo da saqueta em 20 vezes o seu peso de água isenta de cloro, a uma temperatura de 20 – 23 °C.
- Deixar repousar por 15 minutos.
- Agitar e inocular diretamente no volume de vinho a tratar.
- Homogeneizar mediante remontagem em circuito fechado.
- Manter a temperatura do vinho em torno aos 18°C até ao final da fermentação.



Fermentação

Código da Ficha: EnartisMLSilver/pt

Revisão nº 2, janeiro de 2014

Pag. 2/2

ENARTIS ML SILVER

Recomendamos a inoculação das bactérias no final da fermentação alcoólica, após trasfega. Na vinificação de vinhos tintos, pode ser adicionada durante a maceração pós-fermentativa. A utilização simultânea de β -glucanase não afeta a atividade maloláctica. A adição de SO_2 não deve de ser feita ao vinho fermentado antes da inoculação. Recomendamos a adição de SO_2 imediatamente após o final da fermentação maloláctica de modo a evitar a possível produção de ácido acético pela flora indígena.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: para 2,5 hL – 25 hL – 250 hL de vinho

Embalagem fechada: Armazenar a $-18\text{ }^\circ\text{C}$. Alguns dias fora do congelador a temperaturas abaixo de $25\text{ }^\circ\text{C}$ não danifica o produto. Evitar a exposição a temperaturas acima de $25\text{ }^\circ\text{C}$.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e armazenar a $-18\text{ }^\circ\text{C}$. Usar rapidamente.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International
Regulamento CE 423/2008

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.