

NOVAS ESTRATÉGIAS ENARTIS PARA A VINDIMA 2022

A seleção Easytech de leveduras e nutrientes para inoculação direta, incluindo duas novas leveduras com características extraordinárias da linha EnartisFerm Q, são as principais novidades para a vindima de 2022.

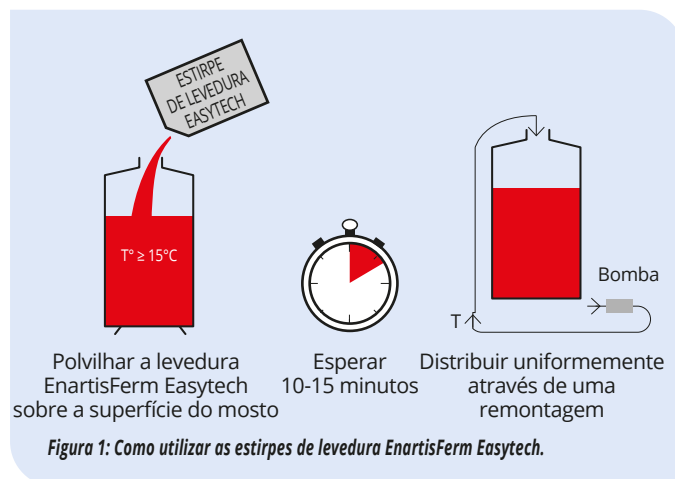


Easytech: Nutrientes e estirpes de leveduras para inoculação direta

Easytech é uma seleção de leveduras e nutrientes de fermentação que não carecem de preparação prévia, facilitando as operações em adega, com recursos mínimos necessários para a sua utilização adequada, seja de energia, água ou de mão-de-obra.

As leveduras Easytech foram selecionadas pelas suas características intrínsecas e pelo seu processo produtivo único, que as torna adequadas para inoculação direta (Figura 1), sem necessidade de reidratação para assegurar um ótimo desempenho fermentativo:

- **EnartisFerm Aroma White** é uma levedura extremamente robusta e fiável, adequada especialmente para a produção de vinhos brancos e rosados. É uma estirpe muito versátil que, graças à sua capacidade para sintetizar ésteres e libertar tióis, torna possível produzir excelentes vinhos de diversas variedades.
- **EnartisFerm WS**, isolada há 30 anos de um colheita tardia de Zinfandel da Williams Selyem Winery em Sonoma (EUA), é uma estirpe famosa pela sua capacidade de fermentar uvas e mostos com altos teores de açúcares e pobres em nutrientes. Contribui para uma complexidade e estrutura excepcionais pela extração suave dos taninos, respeitando ao mesmo tempo as características varietais e o *terroir*, potencia a expressão de notas frutadas e especiadas.
- **EnartisFerm Vintage Red** é uma estirpe selecionada para a produção de vinhos tintos destinados a médio-longo estágio de afinamento. Graças à sua boa capacidade fermentativa e elevada tolerância ao álcool, realça notas frutadas e especiadas, produz uma quantidade considerável de glicérol e de manoproteínas, que ajudam na estabilização da matéria corante e no arranque da fermentação malolática.
- **EnartisFerm Q ET** (ET de Easytech), é uma estirpe polivalente recentemente desenvolvida, que respeita as características varietais dos vinhos. EnartisFerm Q ET possui uma boa capacidade fermentativa numa vasta gama de temperaturas, estando recomendada para a fermentação de vinhos brancos, tintos e rosados de qualidade.



A gama Easytech inclui também dois nutrientes granulados para utilização na inoculação de leveduras. Os nutrientes Easytech podem ser dissolvidos diretamente no mosto, não formam grumos e são fáceis e seguros de utilizar.

- **Nutriferm Arom Plus** é composto por leveduras autolisadas com um elevado teor em aminoácidos ramificados que as leveduras utilizam para produzir ésteres e outros compostos aromáticos. Aumenta significativamente a intensidade aromática e a complexidade do vinho.
- **Nutriferm Ultra** é um inovador nutriente rico em aminoácidos, esteróis, ácidos gordos, vitaminas e micronutrientes facilmente disponíveis. Foi desenvolvido para melhorar a taxa de sobrevivência das células na inoculação e, conseqüentemente, promover fermentações regulares.

ENARTISFERM Q TAU FD

EnartisFerm Q TAU FD é uma estirpe liofilizada de *Torulaspora delbrueckii* selecionada pela Universidade Politécnica de Marche (Departamento DiSVA).

Ao contrário da maioria das estirpes de *Torulaspora delbrueckii* disponíveis no mercado, **EnartisFerm Q TAU FD** possui uma elevada tolerância ao álcool, o que permite a sua utilização como levedura única para a fermentação de mostos com um teor alcoólico potencial de até 12-12,5%. A sua boa capacidade de fermentação permite-lhe fermentar a uma velocidade similar à da espécie *Saccharomyces cerevisiae*.

A nível sensorial, **EnartisFerm Q TAU FD** potencia as notas frutadas da casta devido à produção de ésteres etílicos e acetatos, e à libertação de terpenos. Os vinhos fermentados com esta estirpe impressionam pelo seu corpo, suavidade e doçura, devido à produção de uma grande quantidade de manoproteínas e poliálcoois.

EnartisFerm Q TAU FD pode ser usado para a vinificação de qualquer tipo de vinho, incluindo colheitas tardias, estando também recomendado para a produção de vinhos-base para espumantes brancos e rosés.

ENARTISFERM Q RHO

Isolada de uvas naturalmente desidratadas destinadas à produção de Amarone, **EnartisFerm Q RHO** é uma estirpe selecionada de *Saccharomyces uvarum* que beneficia de todas as características microbiológicas e enológicas típicas da sua espécie:

- Baixa tolerância à temperatura. A temperaturas próximas dos 10 °C, apresenta uma resistência fermentativa superior às estirpes de *Saccharomyces cerevisiae*;
- Baixa produção de acidez volátil, tipicamente inferior a 0,2 g/L em vinhos com teor alcoólico igual a 13-13,5%;
- Elevada produção de glicerol;
- Tendência para a produção de ácido succínico e ácido málico, aumentando portanto a acidez natural global;
- Menor rendimento açúcar/álcool em comparação com as leveduras *Saccharomyces cerevisiae*;
- Elevada produção de 2-fenil-etanol, um álcool superior com intenso aroma floral.

Impacto sensorial de EnartisFerm Q Tau FD

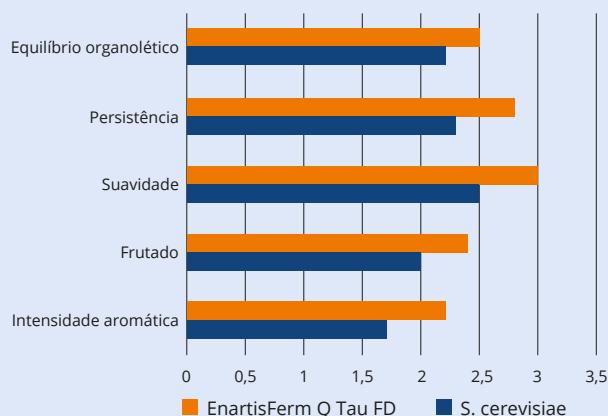


Figura 2: EnartisFerm Q Tau FD aumenta a intensidade frutada e a sensação de suavidade/volume de boca. Exemplo de fermentação como levedura estreme em Pinot Grigio.

Graças à sua propensão para um baixo rendimento açúcar/álcool e para um aumento da acidez total, **EnartisFerm Q RHO** ajuda a limitar os efeitos “enológicos” das alterações climáticas. Por exemplo, como única levedura inoculada, **EnartisFerm Q RHO** produz vinhos adequados para serem utilizados em lotes que necessitam de um aumento da acidez total.

Está igualmente recomendada para aplicação em co-inoculação com estirpes de *Saccharomyces cerevisiae*. Na fermentação de mostos brancos e rosados, em combinação com a **EnartisFerm Q9** ou com **EnartisFerm ES181**, ajuda a preservar a acidez e a aumentar a complexidade aromática, adicionando aromas florais aos tióis e notas frutadas produzidas pelas *S. cerevisiae*.

Na produção de vinhos tintos, a combinação com a **EnartisFerm ES454** leva à produção de vinhos extremamente ricos em glicerol e manoproteínas, suaves e encorpadas no palato, enquanto que a co-inoculação com **EnartisFerm ES488** resulta em vinhos que possuem uma maior intensidade e maior complexidade aromática.

	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces uvarum</i>
Temperatura de fermentação	12-36°C	8-30°C
2-fenil-etanol* (mg/L)	10 -100	100 - 400
Glicerol* (g/L)	4 - 7	7 - 11
Ácido Acético* (g/L)	0,1 - 0,9	0,05 - 0,1
Ácido Succínico* (g/L)	0,3 - 0,6	0,6 - 1,3
Ácido Málico	1-30% (diminuição)	1 - 50% (incremento)

*Intervalo considerado para um vinho com 10% de teor alcoólico.

Tabela 1: Principais características enológicas de leveduras *Saccharomyces uvarum* e *Saccharomyces cerevisiae*.

	EnartisFerm WS	EnartisFerm Q RHO
pH	3,71	3,43
Álcool %	13,30	12,86
Açúcar Residual (g/L)	0,1	0,2
Glicerol (g/L)	9,1	11,4
Acidez volátil (g/L)	0,68	0,20
Acidez Total (g/L)	5,8	10,6
Ácido Succínico (g/L)	1,3	1,8
Ácido Málico (g/L)	< 0,1	3,4
2-fenil-etanol (mg/L)	159	440

Tabela 2: Análise comparativa após a fermentação alcoólica de Cabernet Sauvignon.

Mantenha-se em contacto!

SUBSCREVA A NEWSLETTER

www.enartis.com/pt/newsletter/