ESTRATÉGIA EASYTECH: LEVEDURAS E NUTRIENTES DE INOCULAÇÃO DIRETA

Easytech é uma seleção de leveduras e nutrientes, desenvolvida para adição direta em mostos e uvas, permitindo simplificar as operações na adega, otimizar recursos e reduzir custos.

Os produtos que fazem parte da seleção Easytech, nomeadamente as leveduras, são submetidos a um rigoroso processo de controlo de qualidade sendo a Enartis responsável pela certificação de conformidade relativamente à sua aptidão para utilização sem reidratação. Os produtos Easytech são facilmente reconhecidos através do logotipo:

Easytech
CERTIFIED BY ENARTIS

O QUE DIZEM OS ENÓLOGOS DA LEVEDURA ENARTISFERM WS?

"Adoro os aromas limpos e frutados que a EnartisFerm WS confere ao vinho."
Heather Perkin, enóloga na Elk Cove Vineyards, Oregon (EUA)

"Em 2017, utilizei a EnartisFerm WS no nosso Zinfandel e em 25% do nosso Cabernet Sauvignon para obter uma cor intensa, volume de boca e uma estrutura tânica equilibrada. Fiquei extremamente satisfeito com os resultados obtidos."
Scott Shull, enólogo na Raptor Ridge, Califórnia (EUA)

"Utilizo EnartisFerm WS em uvas provenientes de vindimas tardias que fermentam até aos 18% de álcool, sem qualquer problema."
Ken Wright enólogo na Adegas Ken Wrigh, Oregon (EUA)

"EnartisFerm WS é uma estirpe muito fiável para todas as fermentações, inclusivamente as mais difíceis. É um concentrado de qualidade e eficiente sob todos os pontos de vista.
Matteo Corazzolla, produtor de sidra na L.M. Di Maria Lucia Melchiori & C., Trentino, Italia

LEVEDURAS

As estirpes de levedura incluídas no portfólio Easytech foram selecionadas pelas suas características intrínsecas, bem como pelo seu processo produtivo, que lhes garante um excelente desempenho fermentativo, sem necessidade de prévia hidratação e aclimatação. (Figura 1)

- **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 açucares e pobres em nutrientes. Produz vinhos suaves, mas com boa estrutura tânica, realça as notas de fruta e de especiarias, respeitando as características da casta e do *terroir*. (Figura 2)
- **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 as notas frutadas e especiadas, produz uma quantidade considerável de glicerol e de manoproteínas, que ajudam na estabilização da matéria corante e no arranque da fermentação malolática.

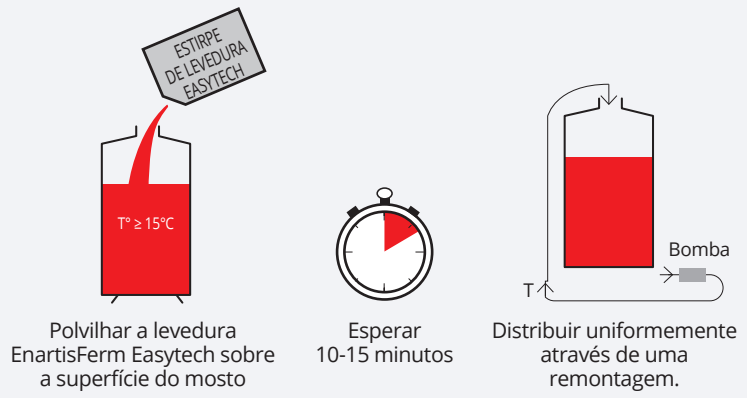

Figura 1: Como utilizar as estirpes de levedura EnartisFerm Easytech

ESTRATÉGIA EASYTECH: LEVEDURAS E NUTRIENTES DE INOCULAÇÃO DIRETA

- Ao leque de leveduras anteriormente descritas junta-se **EnartisFerm Q ET**, 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.

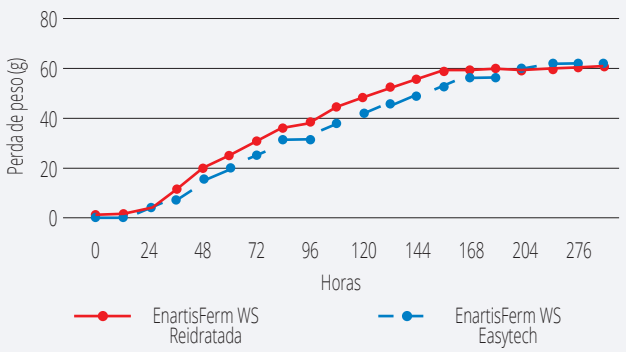

Figura 2: Cinética fermentativa da EnartisFerm WS Easytech Vs EnartisFerm WS inoculada após reidratação.

NUTRIENTES

A estratégia Easytech inclui ainda dois nutrientes granulados para utilização aquando da inoculação da levedura. Os nutrientes Easytech dissolvem-se diretamente no mosto ou nas massas, sem formar grumos, sendo portanto mais fáceis e seguros de utilizar em adega.

- **Nutriferm Arom Plus** é um ativador de fermentação composto por leveduras autolisadas, rico em aminoácidos ramificados que as leveduras utilizam para produzir ésteres e outros compostos aromáticos. Permite aumentar significativamente a intensidade e a complexidade aromática dos vinhos.
- **Nutriferm Ultra** é um nutriente inovador concebido para fornecer os fatores nutricionais essenciais ao metabolismo fermentativo das leveduras: nitrogénio proveniente de aminoácidos, ácidos gordos de cadeia longa, esteróis, vitaminas e micronutrientes. Foi desenvolvido para promover fermentações regulares e completas, necessárias para a produção de vinhos de qualidade com qualquer estirpe de levedura e sob diferentes condições fermentativas. Melhora a taxa de sobrevivência das células à inoculação e consequentemente conduz à predominância da estirpe inoculada.

enartis
Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda
Tel: +351 220 992 192
enartis.portugal@enartis.com
www.enartis.com