

VINHOS BRANCOS EM ZONAS QUENTES

Estirpe selecionada pela sua especificidade no metabolismo do ácido málico. Ao contrário da maioria das estirpes enológicas que consomem o ácido málico e o ácido succínico durante a fermentação alcoólica, a Enoferm M2 mantém a acidez inicial do mosto, sendo detetável inclusivamente após a fermentação malolática, por transformação do ácido málico em ácido láctico, mantendo o ácido succínico.

A **ENOFERM M2** foi selecionada pelo Departamento de Tecnologia dos Alimentos da Universidade de Massey na Nova Zelândia e foi isolada em Stellenbosch na África do Sul.

ENOFERM M2 é particularmente interessante para a elaboração de vinhos brancos em regiões quentes, onde os mostos apresentam geralmente um baixo nível de acidez. Esta estirpe permite aumentar o carácter frutado dos vinhos elaborados com castas neutras e prolonga o seu volume em boca.

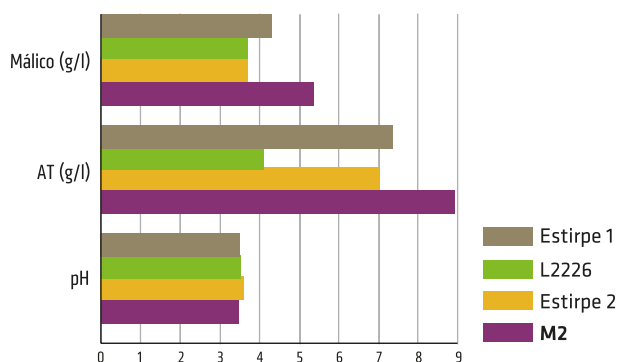
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Propriedades microbiológicas e enológicas

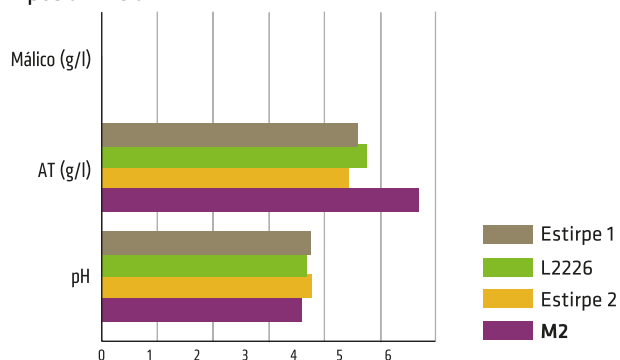
- ▶ *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- ▶ Fator Killer.
- ▶ Tolerância ao álcool: média até 14 a 15% v/v de álcool.
- ▶ Fase de latência: Curta.
- ▶ Velocidade de fermentação: Moderada e regular.
- ▶ Temperatura de fermentação: 13 a 30°C.
- ▶ Necessidades elevadas de azoto assimilável.
- ▶ Carácter acidificante. O aumento de acidez total através da produção de ácidos orgânicos é favorecido em mostos com pH > 3,5.
- ▶ Produção de acidez volátil: Média.
- ▶ Produção de H₂S: Baixa.
- ▶ Baixa produção de espuma.

Perfil acidificante

Após a FA e antes da FML



Após a FA e a FML



QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos brancos e rosés: 25 a 30 g/hL

A dose deve ser ajustada em função das condições fitossanitárias das uvas e da adega.

- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 min.
- ▶ É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- ▶ A reidratação em mosto não é aconselhável.
- ▶ Em condições difíceis reidratar com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.
Ao utilizar um protetor de levedura da gama **GO-FERM** dissolver primeiro o protetor (30g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Incorporar a levedura diretamente no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.