



RESPEITA AS CARACTERÍSTICAS VARIETAIS, POLIVALENTE PARA VINHOS BRANCOS E TINTOS

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.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Levedura de uso geral para a produção de vinho branco e tinto. A produção de aromas neutros permite a expressão do carácter varietal. Nos vinhos brancos, pode contribuir significativamente para a sensação de boca, não atribuída à produção de glicerol.

ENOFERM M2™ tem uma produção moderada de ácido succínico. No entanto, o feedback das adegas revelou que pode, em determinadas condições (atualmente desconhecidas), produzir níveis elevados de ácido succínico.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ 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.
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo.
- ▶ 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.

*sujeito a condições da fermentação

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 a 40 g/hL

A. REIDRATAÇÃO SEM PROTETOR DE LEVEDURAS

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40 °C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do mosto.
4. Inocular no mosto.

B. REIDRATAÇÃO COM UM PROTETOR DE LEVEDURAS

Em mostos com elevado potencial alcoólico (> 13% v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização da gama **GO-FERM™** (protetor de leveduras) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto **GO-FERM™** selecionado.

NOTAS:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.