



PARA UMA RIQUEZA DE SABORES E NOTAS AROMÁTICAS MINERAIS EM TINTOS CONCENTRADOS

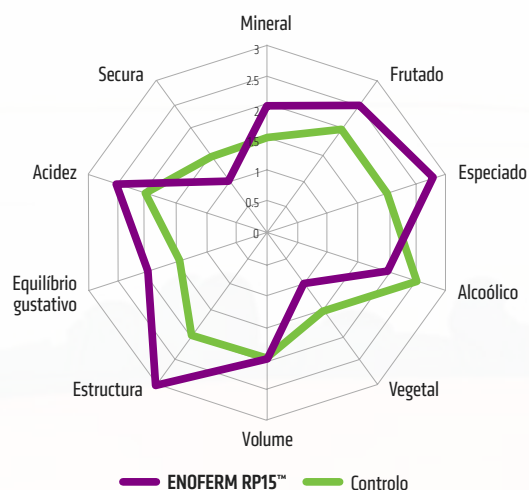
ENOFERM RP15™, SELECIONADA A PARTIR DE FERMENTAÇÕES ESPONTÂNEAS DE SYRAH EM COLABORAÇÃO COM O ENÓLOGO JEFF COHN EM ROCKPILE (SONOMA VALLEY, CALIFORNIA). ESTE ISOLADO DA CALIFÓRNIA É UTILIZADO EM TINTOS CONCENTRADOS, PARTICULARMENTE SYRAH, ZINFANDEL, CABERNET SAUVIGNON E MERLOT, ONDE SE PRETENDE UMA TAXA DE FERMENTAÇÃO MODERADA PARA OBTENÇÃO DE VINHOS RICOS, EXUBERANTES, EQUILIBRADOS E ENCORPADOS.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Ideal quando, a partir de uvas bem maduras, queremos exprimir as qualidades tânicas da uva obtendo-se perfis aromáticos de frutos vermelhos, notas especiadas e frescura.

A ENOFERM RP15™ tem exigências de azoto moderadas e permite bons resultados no desenvolvimento de aromas varietais, de fruta vermelha e minerais quando utilizadas em combinação com GO-FERM™ antes da inoculação no mosto.

PERFIL SENSORIAL



Uvas de elevada qualidade (clima quente) pH 3,56, Alcool provável 15,8%. Resultados de prova 5 meses após a fermentação.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Velocidade de fermentação moderada
- ▶ Temperaturas de fermentação recomendada: 20 a 30 °C
- ▶ Boa estabilização da cor em vinhos tintos
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo

- ▶ Necessidade em azoto moderada
- ▶ Em condições de stress como níveis baixos de azoto assimilável no mosto, poder-se-á observar um aumento da acidez volátil
- ▶ Baixa a moderada produção de SO₂
- ▶ Fase lag muito curta
- ▶ Baixa produção de H₂S

*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 levedura) 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 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.

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.