



ENOFERM RP15™

Saccharomyces cerevisiae

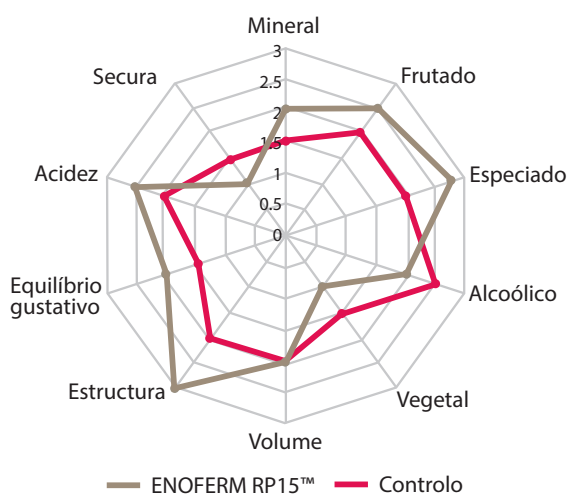
For flavor richness and mineral aromatic notes
in concentrated reds

DESCRIÇÃO

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 obter vinhos ricos, exuberantes, equilibrados e encorpados.



APLICAÇÃO E RESULTADOS



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

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



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

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosagem: 20 a 40 g/hL

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 sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/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 de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) 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

- Disponível em 500g e 10kg
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.