

FERMOL® Ennecri

levedura selecionada *Saccharomyces spp* para a fermentação de mostos de uvas moscatéis e do bagaço não fermentado aptas para a produção de pisco

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FERMOL® Ennecri faz parte de um grupo de leveduras isoladas, identificadas e selecionadas na zona vinícola do Vale de Majes (Arequipa, Peru) pelo Instituto de Investigação e Desenvolvimento do Sul e pela Universidade Católica de Santa Maria com o apoio do programa Innóvate e da AEB Group. Esta investigação nasceu da necessidade de estabelecer uma característica fermentativa ideal para uma bebida tão emblemática como o Pisco com leveduras autóctones. FERMOL® Ennecri caracteriza-se pela sua baixa contribuição de ésteres e aldeídos, respeitando as características das castas. Os vinhos obtidos com FERMOL® Ennecri permitem produzir Piscos muito agradáveis, estruturados ao paladar e com muito boa persistência. As castas mais indicadas são: Quebranta, Mollar, Uvina e Negra Criolla. A temperatura ideal para que a fermentação do vinho-base expresse plenamente as suas peculiaridades organoléticas situa-se entre os 18 e os 22°C que, quando acompanhada de uma correta nutrição de aminoácidos através da utilização da gama Fermoplus®, resulta na produção de ésteres e acetatos significativamente aumentada.

DOSES & APLICAÇÃO

30 – 60 g/hl de mosto

FERMENTATION PROPERTIES

ESPÉCIES DE LEVEDURAS	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALO DE FERMENTAÇÃO	12 – 24°C / 54 – 75°F (pelo menos 10°)
ÉSTERES TOTAIS	Altos

INSTRUÇÕES PARA A REIDRATAÇÃO

Para reidratar, introduzir a levedura seca em água esterilizada ou em mosto a 18 - 25°C / 64 - 77°F, numa proporção de 1:10.

Mexer suavemente e deixar repousar durante aproximadamente 20 minutos. Agitar novamente com cuidado e inocular (introduzir) no mosto arrefecido no fermentador.

Ter atenção para que as flutuações de temperatura sejam mínimas para evitar o stress da levedura.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não é OGM.

Este produto é *allergen-free*.

Consultar também a Ficha de Dados de Segurança

CONTACTOS

Para informações adicionais, envie um email para info@aeb-group.com ou visite o site aeb-group.com. A AEB Group é uma empresa líder em leveduras, fermentações, enzimas, filtrações e eco-biotecnologias no setor Beverage & Food.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Leveduras vivas	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Outras leveduras	< 10 ³	cfu/g
Bolores	< 10	cfu/ml*
Bactérias acéticas	< 10 ⁴	cfu/ml*
Bactérias lácticas	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência / 25g	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência / 25g	cfu/g
<i>Salmonella ssp</i>	Ausência / 25g	cfu/g

*Inoculação de 100 g/hl

As leveduras de AEB são testadas segundo padrões elevados e rigorosos e só são lançadas no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e fiabilidade são ultrapassados.

UTILIZAÇÕES RECOMENDADAS

Esta levedura é indicada para a produção de:

- Pisco

ARMAZENAMENTO

Conservar, sempre que possível, na embalagem original, fechada a vácuo, num local seco, sem odores e em ambiente fresco a 20 °C / 68 °F. Limitar a exposição ao ar. Não congelar. Ao abrir a embalagem, a levedura deve ser utilizada de imediato.

O prazo de validade é de 36 meses a partir da data de produção.

Não utilizar a levedura após a data de validade impressa na embalagem.

PACK SIZE

FERMOL® Ennecri is available in 500g net foil packs in 1 kg boxes.

Alternative pack volumes can be ordered – contact our customer support team