







**HEFEN**



# EnartisFerm Q4



Spezielle Hefe mit besonders starker Thiofreisetzung für die Vergärung von Thiolsorten.

	<p><b>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>EnartisFerm Q4 ist ein Stamm von <i>S. cerevisiae</i>, der für die Fermentation von thiolhaltigen Sorten ausgewählt wurde. Das Hauptmerkmal dieses Stammes ist seine besondere Fähigkeit, 4-Mercapto-Pentanon (4MMP) zu erkennen.</p> <p>EnartisFerm Q4 hat die einzigartige Eigenschaft, homozygot für die vollständige (lange) Version des Gens IRC7 zu sein; dieses Gen kodiert die Synthese des Enzyms <math>\beta</math>-Lyase, das eindeutig an der Freisetzung und Produktion der an Cystein gebundenen Thiolen (hauptsächlich 4-MMP) beteiligt ist.</p> <p>EnartisFerm Q4 bringt das Sortenaroma zum Ausdruck und verstärkt speziell die mit 4-MMP verbundenen Noten von Buchsbaum, Tomatenblättern und <i>Pipi-de-Chat</i>, was Komplexität und Frische im Geschmack bringt. Darüber hinaus ist es in der Lage, die Produktion anderer Thiolverbindungen wie 3-Mercaptohexanol (3MH) und dessen Acetat (3MHA), zu fördern, die das Grapefruit- bzw. Passionsfruchtaroma charakterisieren.</p> <p>EnartisFerm Q4 ist ein Easytech-Stamm: Er kann direkt in den Most geimpft werden, wodurch der Anpassungsvorgang entfällt.</p>												
	<p><b>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Killereffekt</td> <td>Killer</td> </tr> <tr> <td>Empfohlene Gärungstemperatur</td> <td>12 - 20°C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>moderat</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 15% vol.</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Killereffekt	Killer	Empfohlene Gärungstemperatur	12 - 20°C	Latenzphase	mittel	Gärungsgeschwindigkeit	moderat	Alkoholtoleranz	≤ 15% vol.
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Killereffekt	Killer												
Empfohlene Gärungstemperatur	12 - 20°C												
Latenzphase	mittel												
Gärungsgeschwindigkeit	moderat												
Alkoholtoleranz	≤ 15% vol.												
	<p><b>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel-hoch</td> </tr> <tr> <td>Produktion von flüchtiger Säure</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H<sub>2</sub>S</td> <td>sehr gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO<sub>2</sub></td> <td>sehr gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Acetaldehyd</td> <td>gering</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	mittel-hoch	Produktion von flüchtiger Säure	gering	Produktion von H <sub>2</sub> S	sehr gering	Produktion von SO <sub>2</sub>	sehr gering	Produktion von Acetaldehyd	gering		
Stickstoffbedarf	mittel-hoch												
Produktion von flüchtiger Säure	gering												
Produktion von H <sub>2</sub> S	sehr gering												
Produktion von SO <sub>2</sub>	sehr gering												
Produktion von Acetaldehyd	gering												
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ausbildung und Verstärkung des Thiolcharakters in Weiß- und Roséweinen</li> </ul>												
	<p><b>DOSIERUNG</b></p> <p>20-40 g/hl</p> <p>Höhere Dosierungen gelten für geschädigte Trauben, hohe Zuckerkonzentrationen und Moste unter nicht einwandfreien mikrobiologischen Bedingungen.</p>												
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <p><i>Direktbeimpfung (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Hefe wird direkt auf der Oberfläche des Mostes verteilt.</li> </ul> <p>Wenn es nicht möglich ist, die Hefe gleichmäßig zu verteilen, empfiehlt es sich, sie in einer Wasser- oder Mostmenge im Verhältnis 1:10 (Temperatur &gt; 15°C) einzurühren, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden und sie dann in den Tank zu geben.</p>												

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäße Verwendung des Produkts.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es wird empfohlen, ein Rundpumpen vorzunehmen, um die Hefe gleichmäßig in der gesamten Masse zu verteilen.</li> </ul> <p><i>Mit Rehydrierung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Hefe unter leichtem Rühren in einer Menge sauberen Wassers auflösen, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht. Die Temperatur des Wassers sollte zwischen 35-40°C liegen.</li> <li>▪ 10 - 20 Minuten warten, dann erneut mischen.</li> <li>▪ Die Suspension zu Beginn der Tankfüllung gleichmäßig in den Most oder die Maische geben. Achtung: Der Temperaturunterschied zwischen der Hefesuspension und der Maische darf 10°C nicht überschreiten.</li> <li>▪ Um die Hefe gleichmäßig in der Maische zu verteilen, empfiehlt sich ein Rundpumpen.</li> </ul> <p>Die Einhaltung der oben beschriebenen Zeiten und Methoden garantiert eine maximale Überlebensfähigkeit der Hefe.</p> <p>Zur Förderung des Stoffwechsels von EnartisFerm Q4 wird die Zugabe von NUTRIFERM ULTRA (organischer Nährstoff) zum Hefeansatz empfohlen, nämlich für eine ordnungsgemäße Anpassung der Hefe und um eine optimale und vollständige Gärung zu gewährleisten. Die Synergie mit EnartisPro FT (Free Thiols), einem Hefepolysaccharid, verbessert die Ausprägung der Thiole und ihre Stabilität im Laufe der Zeit, wodurch die Lebensdauer erhöht wird.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b> 0,5 kg – 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Packung: kühl (vorzugsweise zwischen 5° und 15°C) und trocken lagern. Geöffnete Packung: Sorgfältig wieder verschließen und das Produkt wie oben beschrieben lagern. Rasch aufbrauchen.</p>
	<p><b>KONFORMITÄT</b> Das Produkt entspricht den Anforderungen: Codex Cœnologique International.</p> <p>Erzeugnis zur önologischen Verwendung gemäß: Verordnung (EU) 2019/934</p> <p>Enthält E491 (Sorbitanmonostearat).</p>

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäßen Verwendung des Produkts.

---

*Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäßen Verwendung des Produkts.*

---