enartis
Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

LEVADURAS

EnartisFerm Q4

Easytech CERTIFIED BY ENARTIS

Levadura específica para la fermentación de variedades tiólicas, alta productora de tioles.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

EnartisFerm Q4 es una levadura *S. cerevisiae* seleccionada para la fermentación de variedades tiólicas. La principal característica de esta cepa es la alta capacidad para producir 4-mercapto-4-meilpentanona (4MMP).
EnartisFerm Q4 presenta la característica única de ser homocigoto para la versión completa (larga) del gen IRC7; este gen codifica la síntesis de la enzima β-liasa, que participa exclusivamente en la liberación y producción de tioles (principalmente 4-MMP) unidos a la cisteína.
EnartisFerm Q4 expresa el aroma varietal y realza en particular las notas de boj, hoja de tomate y "pipi de gato" asociadas al 4MMP, aportando complejidad y frescura en boca. Además, tiene una gran capacidad para potenciar la producción de otros compuestos tiólicos como el 3-mercaptohexanol (3MH) y su acetato (3MHA) que confieren aroma de pomelo y maracuyá respectivamente.
EnartisFerm Q4 es una cepa Easytech: se puede inocular directamente en el mosto, evitando así el proceso de aclimatación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especie	*Saccharomyces cerevisiae*
Factor killer	killer
Temperatura de fermentación aconsejada	12 - 20°C
Fase de latencia	media
Velocidad de fermentación	moderada
Tolerancia al alcohol	≤ 15% v/v

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Requerimiento de nitrógeno	medio-alto
Producción de acidez volátil	baja
Producción de H_2S	muy baja
Producción de SO_2	muy baja
Producción de acetaldehído	baja

APLICACIONES

- Expresión y potenciación del carácter tiólico en vinos blancos y rosados.

DOSIS

20-40 g/hL

Las dosis más altas se aplican en caso de uvas alteradas, altas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

Inoculación directa (Easytech)

- Dispersar la levadura directamente sobre la superficie del mosto.
  Si no es posible distribuir la levadura de forma homogénea, se aconseja dispersarla en un volumen de agua limpia o mosto en proporción 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formación de grumos, y a continuación adicionarla en el depósito.
- Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa.

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

	Con rehidratación ▪ Dispersar la levadura en un volumen de agua limpia 10 veces superior a su peso, removiendo delicadamente. La temperatura del agua debe estar entre 35-40°C. ▪ Esperar 10 - 20 minutos, y a continuación remover nuevamente. ▪ Adicionar la suspensión uniformemente en el mosto o en el estrujado al inicio del llenado del depósito. Atención: la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no debe superar los 10°C. ▪ Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa. El cumplimiento de los tiempos y métodos descritos anteriormente garantiza la máxima vitalidad de la levadura. Para favorecer el metabolismo de EnartisFerm Q4 se recomienda la adición de NUTRIFERM ULTRA (nutriente orgánico) en el inóculo de levadura para asegurar una adecuada aclimatación y una óptima y completa fermentación; la sinergia con EnartisPro FT (Free Thiols) y polisacáridos de levadura, mejora la expresión de los tioles varietales y su estabilidad en el tiempo aumentando la vida útil.
	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg – 10 kg Envase sin abrir: consérvese en lugar fresco (preferiblemente entre 5° y 15°C) y seco. Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese el producto como indicado arriba. Consumir rápidamente.
	CONFORMIDAD Producto conforme al: Codex Œnologique International Producto para uso enológico según cuanto previsto en: Reg. (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores Contiene E491 (monoestearato de sorbitán).

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com