








LEVADURAS

ENARTISFERM Q4

Cepa para la producción de vinos tiólicos

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm Q4 es una cepa seleccionada para la fermentación de variedades tiólicas.</p> <p>La característica principal de esta cepa es su gran capacidad para detectar 4-mercaptopentanona (4-MMP). La secuenciación del ADN revela que EnartisFerm Q4 es homocigoto y contiene la versión completa (larga) del gen IRC7. Este gen codifica la síntesis de la enzima β-liasa, involucrada únicamente en la liberación de tioles (principalmente 4-MMP) unidos a la cisteína.</p> <p>Utilizado para la fermentación de variedades tiólicas, EnartisFerm Q4 expresa el aroma varietal y realza específicamente las notas de boj, hoja de tomate y pipi de gato asociadas con 4-MMP.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Especie <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Temperatura de fermentación 14 - 18°C</p> <p>Fase de latencia media</p> <p>Velocidad de fermentación moderada</p> <p>Tolerancia al alcohol $\leq 15\%$ v/v</p> <p>Sensibilidad al cobre elevada</p> <p>Factor killer killer</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <p>Requerimiento de nitrógeno medio</p> <p>Producción de acidez volátil baja</p> <p>Producción de H₂S baja</p> <p>Producción de SO₂ baja</p> <p>Producción de glicerol media</p> <p>Producción de acetaldehído medio-baja</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Variedades tiólicas y producción de alta concentración de tioles.
	<p>DOSIS</p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Las dosis más altas se aplican en caso de uvas alteradas, altas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> Dispersar en un volumen de agua limpia 10 veces el peso de la levadura, removiendo suavemente. La temperatura del agua debe estar entre 35-40 ° C. Esperar 20 minutos y luego agitar nuevamente. Agregar la suspensión al mosto al inicio del llenado del tanque. Asegurar que la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no supere los 10 ° C. Distribuir la levadura uniformemente dentro de la masa inoculada.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>0,5 kg</p> <p>Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco (preferiblemente entre 5° y 15°C) y seco.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y almacenar el producto como se indica arriba. Consumir rápidamente.</p>

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.



CONFORMIDAD

Producto conforme a:

Codex Œnologique International

Producto para uso enológico según lo dispuesto en:

Reg. (UE) 2019/934

Contiene E491 (sorbitan monoestearato).

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.