







LEVADURAS



EnartisFerm Q5



levadura seleccionada para la elaboración de vinos tintos de alto potencial varietal, colores relevantes y preparados para su fusión con el roble, para media y larga crianza

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Seleccionado a partir de uva Syrah, EnartisFerm Q5 es una cepa de levadura que resalta los aromas primarios de la uva con base en norisoprenoides intensificando los aromas naturales de frutas rojas y florales de las uvas tintas.</p> <p>EnartisFerm Q5 aprovecha perfectamente el potencial aminoacídico del mosto para la producción de aromas secundarios (alcoholes superiores y ésteres), síntesis de nuevos aromas.</p> <p>Promueve la extracción y estabilización del color, y produce vinos redondos fácilmente fundibles en roble durante una crianza posterior.</p> <p>EnartisFerm Q5 está indicada para la producción de vinos potentes, afrutados y complejos de media crianza o crianza más prolongada de variedades como el Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha y Malbec con buena maduración.</p>												
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyce cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación</td> <td>de 15 a 32°C.</td> </tr> <tr> <td>Fase de Latencia</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>hasta 16% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>Factor Killer</td> <td>neutro</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>	Temperatura de fermentación	de 15 a 32°C.	Fase de Latencia	corta	Velocidad de fermentación	media	Tolerancia al alcohol	hasta 16% (v/v)	Factor Killer	neutro
Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>												
Temperatura de fermentación	de 15 a 32°C.												
Fase de Latencia	corta												
Velocidad de fermentación	media												
Tolerancia al alcohol	hasta 16% (v/v)												
Factor Killer	neutro												
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad de nitrógeno</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H₂S</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO₂</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>alta</td> </tr> </table> <p>Compatibilidad con la fermentación malolácticas: neutra</p>	Necesidad de nitrógeno	media	Necesidad de oxígeno	alta	Producción de acidez volátil	baja	Producción de H ₂ S	baja	Producción de SO ₂	baja	Producción de glicerol	alta
Necesidad de nitrógeno	media												
Necesidad de oxígeno	alta												
Producción de acidez volátil	baja												
Producción de H ₂ S	baja												
Producción de SO ₂	baja												
Producción de glicerol	alta												
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinos de media o larga crianza obtenidos a partir de uvas maduras. Vinos varietales (Tempranillo, Garnacha, Syrah, Merlot, Petit Verdot y Malbec) redondos e intensos en fruta. Vinos de crianza redondos, afrutados, fundidos en madera de roble y fáciles de beber. 												
	<p>DOSIS</p> <p>20 - 40g/hL.</p> <p>La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones microbiológicas no idóneas.</p>												
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p><i>Inoculación directa (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Dispersar la levadura directamente sobre la superficie del mosto. <p>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.</p> <p>Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa</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.

	<p>Con rehidratación</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>El cumplimiento de los tiempos y métodos descritos anteriormente garantiza la máxima vitalidad de la levadura.</p> <p>Uvas maduras irregulares para vinos de media crianza fáciles de beber. Incrementamos la producción de aromas nutriendo con NUTRIFERM AROM PLUS al inicio de la fermentación, potenciamos la redondez en boca y la integración tánica con EnartisPro UNO. Iniciamos la integración con el roble aportado por el INCANTO NC al tiempo potenciamos la estabilidad del color y minimizamos la producción de SH₂ y los aromas sulfurados. Minimizamos también verdes.</p> <p>En la producción de vinos de crianza muy frutales, si tenemos uvas maduras homogéneas, con un gran potencial de aromas primarios, EnartisFerm Q5 favorecerá la extracción y liberación de los norisoprenoides produciendo aromas frutales y florales. Para estabilizar los aromas y equilibrar el potencial tánico aplicando EnartisPro TINTO el primer día de la fermentación. Promovemos una buena dinámica de fermentación con NUTRIFERM AROM PLUS y minimizamos la producción de aromas sulfurados al final de la fermentación con NUTRIFERMNO STOP si el potencial de alcohol es alto.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>0,5 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo indicado arriba. Consumir rápidamente.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme al: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E 491 monostearato de sorbitán.</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.