



Saccharomyces cerevisiae

Q7

enartis FERM

REFRESCA VINOS TINTOS PRODUCIDOS EN CLIMAS CÁLIDOS

Q7 es una levadura óptima para la elaboración de vinos tintos de media o larga crianza a partir de uvas no perfectamente maduras.

Son vinos con aromas de fruta madura, muy redondos, con alto volumen en boca

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Cepa seleccionada en Italia a partir de uva Primitivo, **Q7** está particularmente recomendada para la producción de vinos tintos en clima cálido.

Muy tolerante a las altas concentraciones de alcohol y azúcar, **Q7** fermenta exitosamente mostos de hasta 16,5 - 17% de alcohol. Al tiempo, produce agradables notas frescas de frutas como las grosellas, arándanos y ciruelas que ayudan a enmascarar y refrescar las notas de sobremaduración que caracteriza a los vinos de las regiones cálidas.

Tiene una dinámica fermentativa moderada por lo que **Q7** se puede emplear para la fermentación de vinos destinados a vinos jóvenes y los de media o larga crianza.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas	20 – 32°C
Fase de latencia.	Medio-larga
Velocidad fermentativa.	moderada
Potencial fermentativo.	≤ 16,5% v/v
Rendimiento azúcar/alcohol	16 g por 1% del alcohol
Factor Killer	neutra

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	media
Necesidad de oxígeno	medio
Producción de acidez volátil	media
Producción H ₂ S	baja
Producción de SO ₂	baja
Producción de glicerol	alta (12-13 g/L en vino con 15% de alcohol)

APLICACIONES

Q7 está recomendada en la producción de todas las variedades tintas cultivadas en el clima mediterráneo y/o climas cálidos.

-Vinificaciones de vinos tintos de uvas sobremaduras y con alto potencial alcohólico.

-Vinos tintos frescos de uvas sobremaduras de Garnacha, Merlot, Syrah, Malbec, Monastrell, Tinta de Toro,...

ESSECO srl

San Martino Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300 - Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.



Saccharomyces cerevisiae

Q7

enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Para realzar la fruta podemos utilizar **Nutriferm Arom PLUS** como fuente nutricional de aminoácidos al inóculo. **Q7** utiliza estos aminoácidos para potenciar la síntesis de nuevos aromas fermentativos. La aplicación de **Nutriferm Special** a partir del primer tercio de la fermentación asegura la rápida finalización y previene la aparición de aromas reductivos.

La utilización de **Enartis Pro Tinto** al inicio de la maceración nos ayuda a estabilizar el color y los aromas, y así incrementar el potencial de envejecimiento del vino.

DOSIS

20 - 40 g/hL

La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones higiénicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 20 minutos su rehidratación.
- Homogeneizar suavemente.
- Agregar la suspensión al mosto o al prensado lo más rápidamente posible, al inicio del llenado del depósito. Evitar saltos térmicos de más de 10°C.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

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 arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán