











LEVADURAS

EnartisFerm Q9

Levadura específica para maximizar la producción aromática en variedades aromáticas y neutras.

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm Q9 es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos jóvenes a partir de variedades neutras y aromáticas.</p> <p>Esta cepa tiene la característica de adaptarse a diferentes condiciones y técnicas de vinificación para la elaboración de vinos blancos jóvenes, expresando al máximo el potencial intrínseco de la uva.</p> <p>EnartisFerm Q9 tiene una alta capacidad para producir ésteres y liberar aromas varietales como tioles, terpenos y norisoprenoides.</p> <p>Los vinos obtenidos de la fermentación con esta levadura se caracterizan por un intenso perfil aromático de frutas blancas y de hueso (melocotón, albaricoque), manzana verde, notas minerales y típicamente varietales, acompañado de una buena estructura en boca.</p> <p>EnartisFerm Q9 también es óptimo para la fermentación de variedades terpénicas como Moscatel y Gewurztraminer, al potenciar el perfil aromático de estas uvas.</p>												
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación recomendada</td> <td>12- 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 14,5%</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Factor killer	killer	Temperatura de fermentación recomendada	12- 20°C	Fase de latencia	media	Velocidad de fermentación	moderada	Tolerancia al alcohol	≤ 14,5%
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Factor killer	killer												
Temperatura de fermentación recomendada	12- 20°C												
Fase de latencia	media												
Velocidad de fermentación	moderada												
Tolerancia al alcohol	≤ 14,5%												
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Requerimiento de nitrógeno</td> <td>medio-alto</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H₂S</td> <td>muy baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO₂</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de acetaldehído</td> <td>baja</td> </tr> </table>	Requerimiento de nitrógeno	medio-alto	Producción de acidez volátil	baja	Producción de H ₂ S	muy baja	Producción de SO ₂	baja	Producción de acetaldehído	baja		
Requerimiento de nitrógeno	medio-alto												
Producción de acidez volátil	baja												
Producción de H ₂ S	muy baja												
Producción de SO ₂	baja												
Producción de acetaldehído	baja												
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinos blancos y rosados aromáticos de variedades neutras Vinos varietales procedentes de uvas caracterizadas por un alto potencial organoléptico aromático. Variedades terpénicas 												
	<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 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>												

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>Para favorecer el metabolismo de EnartisFerm Q9 se recomienda la adición de NUTRIFERM AROM PLUS (nutriente orgánico) en el inóculo de la levadura para aumentar la producción de aromas. La sinergia con EnartisPro BLANCO, polisacáridos de levadura, mejora y preserva la expresión aromática, aumentando su vida útil.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg – 10 kg</p> <p>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.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme al: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico según cuanto previsto en: Reg. (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores</p> <p>Contiene E491 (monoestearato 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.