









LEVADURAS

# ENARTISFERM Q9

Levadura seleccionada para fermentaciones de variedades tiólicas y producción de aromas intensos

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Cepa de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> seleccionada desde uvas de Sauvignon blanc en el Friulli (Noreste de Italia).</p> <p>EnartisFerm Q9 tiene una gran capacidad para revelar los presurosos tiólicos como el 3-mercapto-hexanol, Acetato de 3-mercapto-hexanol y otros compuestos minoritarios que pueden ser responsables de la mineralidad de los vinos como el benzyl-mercaptano (pólvora) y el 2-mertil-3-furanotiol (humo, café tostado).</p> <p>Cuando se aplica en fermentaciones de variedades tiólicas, EnartisFerm Q9 produce vinos con un intenso aroma varietal, principalmente orientado a los aromas frutales, cítricos, notas tropicales y alta complejidad.</p> <p>En las variedades aromáticas, intensifica los aromas varietales y el frescor aromático.</p> <p>Vinos con un amplio paso en boca.</p>												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas</td> <td>de 15 a 20 °C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>breve</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>rápida</td> </tr> <tr> <td>Potencial fermentativo</td> <td>≤ 14% v/v</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Rango óptimo de temperaturas	de 15 a 20 °C	Fase de latencia	breve	Velocidad fermentativa	rápida	Potencial fermentativo	≤ 14% v/v		
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Rango óptimo de temperaturas	de 15 a 20 °C												
Fase de latencia	breve												
Velocidad fermentativa	rápida												
Potencial fermentativo	≤ 14% v/v												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad media de nitrógeno</td> <td>media-alta (250 a 300 mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>media-baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>baja (0,25 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Producción de H<sub>2</sub>S</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO<sub>2</sub></td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de Glicerina</td> <td>media</td> </tr> </table>	Necesidad media de nitrógeno	media-alta (250 a 300 mg/L)	Necesidad de oxígeno	media-baja	Producción de acidez volátil	baja (0,25 g/L)	Producción de H <sub>2</sub> S	baja	Producción de SO <sub>2</sub>	baja	Producción de Glicerina	media
Necesidad media de nitrógeno	media-alta (250 a 300 mg/L)												
Necesidad de oxígeno	media-baja												
Producción de acidez volátil	baja (0,25 g/L)												
Producción de H <sub>2</sub> S	baja												
Producción de SO <sub>2</sub>	baja												
Producción de Glicerina	media												
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vinos de variedades tiólicas.</li> <li>Expresión de mineralidad.</li> <li>Vinos blancos varietales. Libera los precursores aromáticos y produce nuevos aromas.</li> <li>Vinos blancos de variedades neutras.</li> </ul>												
	<p><b>DOSIS</b></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><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.</li> <li>Esperar 15 minutos su rehidratación.</li> <li>Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.</li> <li>Aclimatar con mosto la siembra a la Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 5°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.</li> </ul> <p>El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.</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 potenciar la expresión tiológica recomendamos iniciar la fermentación a 18°C y nutrir el pie de cuba de la levadura con Nutriferm Energy (para direccionar los aromas varietales) o Nutriferm Arom Plus (más aromas frutales complejos). El uso de EnartisPro Blanco o EnartisPro FT mejorará la estabilidad y minimizará sensiblemente la oxidación. Una vez que la fermentación se ha iniciado la temperatura puede ser reducida a 14-15°C.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 0,5 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. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme al: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 7 de diciembre de 2019)</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.