







LEVADURAS

# ENARTISFERM Q CITRUS

Cepa seleccionada para la producción de vinos blancos con gran expresión aromática

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm Q Citrus es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos con gran expresión aromática.</p> <p>EnartisFerm Q Citrus es capaz de revelar aromas frutales y floreales de los terpenos y norisoprenoides de la uva. Al mismo tiempo, produce aromas intensos de fermentación que intensifica la complejidad varietal.</p> <p>Cuando fermenta a temperaturas más bajas (10-13°C), EnartisFerm Q Citrus produce aromas frescos y complejos de cítricos (pomelo), frutas tropicales (guayaba, fruta de la pasión, piña) y flores (jazmín, limón). A temperaturas más altas (16-20°C), intensifica las notas de fruta tropical y fruta blanca (pera y melocotón).</p> <p>En sinergia con una buena fuente de aminoácidos, EnartisFerm Q Citrus mejora la calidad aromática de los vinos elaborados con variedades neutras.</p> <p>Es una buena productora de glicerol que contribuye al volumen y plenitud en boca.</p>																		
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyce cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas</td> <td>10 – 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>breve</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>alta, cepa vigorosa</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Rendimiento azúcar/alcohol</td> <td>16,7 g por 1% alcohol</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>neutral</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al SO<sub>2</sub> libre</td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al cobre</td> <td>baja</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>	Rango óptimo de temperaturas	10 – 20°C	Fase de latencia	breve	Velocidad fermentativa	alta, cepa vigorosa	Tolerancia al alcohol	≤ 15% v/v	Rendimiento azúcar/alcohol	16,7 g por 1% alcohol	Factor killer	neutral	Resistencia al SO <sub>2</sub> libre	alta	Resistencia al cobre	baja
Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>																		
Rango óptimo de temperaturas	10 – 20°C																		
Fase de latencia	breve																		
Velocidad fermentativa	alta, cepa vigorosa																		
Tolerancia al alcohol	≤ 15% v/v																		
Rendimiento azúcar/alcohol	16,7 g por 1% alcohol																		
Factor killer	neutral																		
Resistencia al SO <sub>2</sub> libre	alta																		
Resistencia al cobre	baja																		
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad de nitrógeno</td> <td>media (200 – 250 mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>muy baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H<sub>2</sub>S</td> <td>muy baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO<sub>2</sub></td> <td>media. Alta en caso de uvas con alto contenido de azufre residual</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con la fermentación malolácticas:</td> <td>baja</td> </tr> </table>	Necesidad de nitrógeno	media (200 – 250 mg/L)	Necesidad de oxígeno	media	Producción de acidez volátil	muy baja	Producción de H <sub>2</sub> S	muy baja	Producción de SO <sub>2</sub>	media. Alta en caso de uvas con alto contenido de azufre residual	Producción de glicerol	alta	Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	baja				
Necesidad de nitrógeno	media (200 – 250 mg/L)																		
Necesidad de oxígeno	media																		
Producción de acidez volátil	muy baja																		
Producción de H <sub>2</sub> S	muy baja																		
Producción de SO <sub>2</sub>	media. Alta en caso de uvas con alto contenido de azufre residual																		
Producción de glicerol	alta																		
Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	baja																		
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vinos blancos con intensas características varietales.</li> <li>Mejora la expresión aromática de los vinos elaborados con uvas 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 35-40°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 20 minutos para su rehidratación y agitar nuevamente.</li> <li>Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.</li> </ul>																		

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.

- Aclimatar con mosto la siembra a la Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo. EnartisFerm Q Citrus ofrece los mejores resultados aromáticos cuando en las primeras etapas de la fermentación se le aportan nutrientes orgánicos. Con uvas aromáticas bien maduras, Nutriferm Energy garantiza las condiciones necesarias para una fermentación regular y completa. Con uvas aromáticas no perfectamente maduras o uvas neutras, Nutriferm Arom Plus incrementa la producción de aromas secundarios (cítricos, frutas blancas, jazmín, etc.) que potencia e intensifica la expresión varietal. Combinado con EnartisTan Citrus se refuerza la producción de aromas frescos durante la fermentación. Para limitar la producción de dióxido de azufre por parte de EnartisFerm Q Citrus, se recomienda reducir la adición de SO<sub>2</sub> en uvas y mostos, no usar sulfato de amonio como activador de la fermentación y no utilizar EnartisFerm Q Citrus para la fermentación de uvas muy tratadas con azufre. Para acelerar el agotamiento del azúcar, se recomienda resuspender la levadura con uno o dos remontados a partir de la segunda mitad de la fermentación.

#### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

0,5 kg – 10 kg



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.

#### CONFORMIDAD

Producto conforme al:  
Codex Œnologique International



Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reg. (UE) 2019/934

Contiene E 491 monostearato de sorbitán.

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.