Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

LEVADURAS

EnartisFerm Q GRACE

Levadura específica para la fermentación de vinos varietales

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Esta cepa seleccionada de *S. cerevisiae* se desarrolló con el objetivo de realzar la finura y elegancia de uva como Chardonnay y Pinot Noir, ya que es capaz de potenciar su complejidad aromática y su elegancia.

Una de las características distintivas de EnartisFerm Q GRACE es su capacidad para producir altos niveles de 3-etoxipropanol, un alcohol superior estable que ayuda a prolongar la persistencia del equilibrio y la complejidad aromática a lo largo del tiempo. Esta levadura es ideal para las fermentaciones en madera y las maduraciones prolongadas, garantizando la producción de vinos armoniosos, sutiles y equilibrados.

EnartisFerm Q GRACE es una excelente elección para vinos con un perfil aromático complejo y una estructura elegante.

EnartisFerm Q GRACE es una cepa Easytech: puede inocularse directamente en el mosto, evitando así el proceso de aclimatación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especie	*Saccharomyces cerevisiae*
Factor killer	neutro
Temperatura de fermentación aconsejada	16 - 30 °C
Fase de latencia	Medios de comunicación
Velocidad de fermentación	Medio - lento
Tolerancia al alcohol	Hasta 16% v/v

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Requerimiento de nitrógeno	Medio - bajo
Producción de acidez volátil	Bajo
Producción de H_2S	Bajo
Producción SO_2	Medio - bajo

APLICACIONES

- Variedades de climas fríos
- Adecuado para las variedades Pinot Noir y Chardonnay

DOSIS

20-40 g/hL

Las dosis más altas se aplican en caso de uvas alteradas, altas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

Inoculación directa (Easytech)

- Dispersar la levadura directamente sobre la superficie del mosto.
  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.
- Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa.

Con rehidratación

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.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n° 042025

	▪ 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. El cumplimiento de los tiempos y métodos descritos anteriormente garantiza la máxima vitalidad de la levadura. Para favorecer el metabolismo de EnartisFerm Q GRACE, se recomienda la adición de NUTRIFERM ULTRA (nutriente orgánico) en el inóculo de levadura para asegurar una adecuada aclimatación y una óptima y completa fermentación; la sinergia con EnartisPro UNO, un polisacárido de levadura, aumenta la estructura y la estabilidad aromática, prologando la vida útil del vino.
	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg 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.
	CONFORMIDAD Producto conforme al: Codex Œnologique International Producto para uso enológico según cuanto previsto en: Reg. (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores Contiene E491 (monoestearato 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.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
vino@enartis.it
www.enartis.com