









LEVADURAS

# ENARTISFERM Q RHO

*Saccharomyces uvarum* para contener los efectos "enológicos" del cambio climático

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Cepa aislada y seleccionada a partir de uvas pasificadas destinadas a la producción de Amarone.</p> <p>EnartisFerm Q RHO es una cepa perteneciente a la especie <i>Saccharomyces uvarum</i> que posee todas las características microbiológicas y enológicas típicas de su especie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tolerancia a bajas temperaturas. A temperaturas cercanas a los 10°C, presenta un poder fermentativo superior al de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</li> <li>• Baja producción de acidez volátil, normalmente inferior a 0,2 g/L en vinos con una graduación alcohólica igual a 13-13,5%.</li> <li>• Alta producción de glicerol.</li> <li>• Tendencia a producir ácido succínico y ácido málico, con el efecto de aumentar la acidez total del vino.</li> <li>• Menor rendimiento azúcar/alcohol en comparación con las levaduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</li> <li>• Alta producción de 2-feniletanol, un alcohol superior de intenso aroma floral.</li> </ul> <p>Gracias a su capacidad de obtener un bajo rendimiento azúcar/alcohol y a aumentar la acidez total del vino, EnartisFerm Q RHO ayuda a contener los efectos "enológicos" del cambio climático. Por ejemplo, EnartisFerm Q RHO puede ser utilizado como levadura única de fermentación para producir vinos que servirán para el ensamblaje final con tal de ajustar y aumentar la acidez del vino. También, es muy interesante su aplicación en coinoculación con levaduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i>: en vinos blancos y rosados con cepas como EnartisFerm Q9 o ES181, y EnartisFerm ES454 o ES488 en vinificación de tintos.</p>																
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces uvarum</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación</td> <td>8 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>Media (corta a baja temperatura)</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>Moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 13% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>Neutra</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al SO<sub>2</sub></td> <td>Alta</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyces uvarum</i>	Temperatura de fermentación	8 - 28°C	Fase de latencia	Media (corta a baja temperatura)	Velocidad de fermentación	Moderada	Tolerancia al alcohol	≤ 13% v/v	Factor killer	Neutra	Resistencia al SO <sub>2</sub>	Alta		
Especie	<i>Saccharomyces uvarum</i>																
Temperatura de fermentación	8 - 28°C																
Fase de latencia	Media (corta a baja temperatura)																
Velocidad de fermentación	Moderada																
Tolerancia al alcohol	≤ 13% v/v																
Factor killer	Neutra																
Resistencia al SO <sub>2</sub>	Alta																
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Requerimiento de nitrógeno</td> <td>Media (sobre 150 -200 ppm NFA)</td> </tr> <tr> <td>Requerimiento de oxígeno</td> <td>Baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>Producción de acetaldehído</td> <td>Baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>Muy alta (&gt; 10 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con las bacterias malolácticas:</td> <td>Baja</td> </tr> </table>	Requerimiento de nitrógeno	Media (sobre 150 -200 ppm NFA)	Requerimiento de oxígeno	Baja	Producción de acidez volátil	Baja	Producción de H <sub>2</sub> S	Muy baja	Producción de SO <sub>2</sub>	Media	Producción de acetaldehído	Baja	Producción de glicerol	Muy alta (> 10 g/L)	Compatibilidad con las bacterias malolácticas:	Baja
Requerimiento de nitrógeno	Media (sobre 150 -200 ppm NFA)																
Requerimiento de oxígeno	Baja																
Producción de acidez volátil	Baja																
Producción de H <sub>2</sub> S	Muy baja																
Producción de SO <sub>2</sub>	Media																
Producción de acetaldehído	Baja																
Producción de glicerol	Muy alta (> 10 g/L)																
Compatibilidad con las bacterias malolácticas:	Baja																
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos blancos, tintos y rosados.</li> <li>▪ Aumentar la acidez del vino y reducir el rendimiento de azúcar/alcohol.</li> <li>▪ Aumento de la complejidad aromática y suavidad del vino.</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 del uso inadecuado del producto.

	<p><b>DOSIS</b> 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><b>MODO DE EMPLEO</b> ¡Atención!</p> <p>EnartisFerm Q RHO es sensible al choque térmico y requiere un protocolo específico de rehidratación. Por favor, siga las siguientes instrucciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suspender la levadura seca en 10 veces su peso en agua limpia y tibia (25-28°C) removiendo suavemente.</li> <li>• Reposar la suspensión durante 10 minutos, luego remueva suavemente.</li> <li>• Dejar reposar la suspensión durante 10-15 minutos más.</li> <li>• Preparar un pie de cuba agregando lentamente un poco de mosto a la suspensión de levadura. La diferencia de temperatura entre la suspensión y el mosto no debe superar los 5°C.</li> <li>• Esperar hasta que haya señales visibles de fermentación, luego agregar el pie de cuba al tanque de fermentación (idealmente en el llenado). La diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no debe superar los 5°C.</li> <li>• Homogeneizar con un remontado.</li> </ul> <p>Seguir este protocolo específico de rehidratación maximizará la actividad y el rendimiento de EnartisFerm Q RHO. Para potenciar la producción de aromas de fermentación y aumentar los factores de supervivencia, complementar EnartisFerm Q RHO con un nutriente orgánico como Nutriferm Arom Plus en el momento de la inoculación. Nutriferm Arom Plus aporta esteroides y ácidos grasos insaturados, que ayudan a optimizar el metabolismo celular en presencia de alcohol. Además, aporta aminoácidos que actúan como precursores de la síntesis de compuestos aromáticos.</p> <p>EnartisFerm Q RHO es sensible a las altas temperaturas: nunca permita que la temperatura de fermentación supere los 28°C. Se obtienen los mejores resultados cuando fermenta a bajas temperaturas (&lt; 18°C en mosto blanco y rosado; &lt; 24°C en mosto tinto).</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 0.5 kg</p> <p>Paquete sellado: almacenar en un lugar fresco (preferiblemente 5-15°C) y seco. Envase abierto: volver a cerrar con cuidado y almacenar como se indica arriba. Consumir rápidamente.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> El producto cumple con: Codex Enológico Internacional.</p> <p>Producto para uso enológico según lo dispuesto en: Reg. (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores.</p> <p>Contiene E491 (sorbitan monoesterato)</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 del uso inadecuado del producto.