

LEVADURAS

ENARTISFERM Q TAU FD

Cepa *Torulaspora delbrueckii* liofilizada para la elaboración de vinos afrutados.

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS EnartisFerm Q TAU FD es una cepa liofilizada de <i>Torulaspora delbrueckii</i> seleccionada por la Universidad Politécnica de las Marcas (Departamento DiSVA). Las principales características que hacen popular a EnartisFerm Q TAU FD son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tolerancia al alcohol hasta un 12%.• Alta producción de ésteres que aumentan la intensidad y complejidad aromática gracias al aporte de notas de fruta fresca.• Revelación de terpenos.• Aportación significativa a las sensaciones gustativas de volumen y untuosidad debido a la producción de polioles. <p>EnartisFerm Q TAU FD puede ser utilizado como levadura única en vinos con una graduación alcohólica potencial de hasta 12% o en inoculación secuencial con cepas <i>Saccharomyces</i>. Como por ejemplo, en fermentaciones de vinos tintos y rosados, se recomienda combinarlo con EnartisFerm Red Fruit, ES454, Vintage Red, D20, WS o ES488. Y en vinificaciones de vinos blancos, con EnartisFerm ES181, Perlage o Vintage White.</p> <p>Debido a su alta capacidad para resistir al choque osmótico en mostos con alto contenido de azúcar, EnartisFerm Q TAU FD produce una acidez volátil final significativamente más baja (20-30% menos) respecto a una fermentación con solo <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p>														
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table><tr><td>Especie</td><td><i>Torulaspora delbrueckii</i></td></tr><tr><td>Temperatura de fermentación</td><td>17-25°C</td></tr><tr><td>Requerimiento de nitrógeno</td><td>Baja (150 ppm YAN)</td></tr><tr><td>Fase de latencia</td><td>Media-larga</td></tr><tr><td>Velocidad de fermentación</td><td>Lenta</td></tr><tr><td>Tolerancia al alcohol</td><td>≤ 12 % v/v</td></tr><tr><td>Resistencia al SO₂</td><td>< 30 ppm</td></tr></table>	Especie	<i>Torulaspora delbrueckii</i>	Temperatura de fermentación	17-25°C	Requerimiento de nitrógeno	Baja (150 ppm YAN)	Fase de latencia	Media-larga	Velocidad de fermentación	Lenta	Tolerancia al alcohol	≤ 12 % v/v	Resistencia al SO ₂	< 30 ppm
Especie	<i>Torulaspora delbrueckii</i>														
Temperatura de fermentación	17-25°C														
Requerimiento de nitrógeno	Baja (150 ppm YAN)														
Fase de latencia	Media-larga														
Velocidad de fermentación	Lenta														
Tolerancia al alcohol	≤ 12 % v/v														
Resistencia al SO ₂	< 30 ppm														
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table><tr><td>Producción de acidez volátil</td><td>Muy baja, 20-30% menos que <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</td></tr><tr><td>Producción H₂S</td><td>Muy baja</td></tr><tr><td>Producción SO₂</td><td>Muy baja</td></tr><tr><td>Producción de ésteres</td><td>Muy alta</td></tr></table>	Producción de acidez volátil	Muy baja, 20-30% menos que <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Producción H ₂ S	Muy baja	Producción SO ₂	Muy baja	Producción de ésteres	Muy alta						
Producción de acidez volátil	Muy baja, 20-30% menos que <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .														
Producción H ₂ S	Muy baja														
Producción SO ₂	Muy baja														
Producción de ésteres	Muy alta														
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Vinos blancos, tintos y rosados con notas frutales.▪ Elaboración de vinos de alta complejidad aromática.▪ Vino elaborado a partir uvas pasificadas: para mayor complejidad aromática y menor acidez volátil.▪ Como levadura única en la fermentación de vinos con azúcar residual final o vinos con una graduación alcohólica inferior al 12%.▪ Fermentación de vino base para espumosos para aumentar la persistencia de la espuma.														
	<p>DOSIS 20-30 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>														

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.

	MODO DE EMPLEO Rehidratación: <ul style="list-style-type: none">▪ Rehidratar la levadura seca en 10 veces su peso de agua limpia y sin cloro entre 20-25°C removiendo suavemente.▪ Agregar a la suspensión, un nutriente orgánico a base de nitrógeno aminoacídico (30 g/hL).▪ Remover para evitar la formación de grumos.▪ Esperar 20 minutos y luego agregar 4 veces el volumen de mosto sin sulfurar a la suspensión resultante.▪ La diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no debe exceder los 10°C.▪ Esperar 20 minutos.▪ Remover y añadir homogéneamente al mosto a fermentar. Inoculación secuencial: <ul style="list-style-type: none">▪ Asegurar que el contenido de YAN del mosto no sea inferior a 140 mg/L, el contenido de SO₂ libre sea inferior a 15 mg/L y que la temperatura sea superior a 15 °C.▪ Añadir al mosto la suspensión EnartisFerm Q TAU FD preparada como se ha descrito anteriormente. Asegúrese de que la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no supere los 10 °C. Homogeneizar con remontados. Precaución: En la vinificación de blancos y rosados, una turbidez del mosto inferior a 80-100 NTU puede crear problemas de fermentación.▪ Esperar hasta que el contenido de azúcar haya descendido unos 10 Brix (o se haya producido al menos un 5-6 % de alcohol).▪ Inocular con 30 g/hL de cepa <i>Saccharomyces cerevisiae</i> previamente rehidratada.▪ Al mismo tiempo que la cepa <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, añadir 30 g/hL de Nutriferm Advance.
	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0.5 kg Envase cerrado: almacenar entre 4°C - 15°C. Unos días a temperaturas por debajo de los 25°C no estropearán el producto. Evite la exposición a temperaturas superiores a 25°C. Envase abierto: vuelva a cerrar con cuidado y guárdelo como se indica arriba. Consumir rápidamente.
	CONFORMIDAD El producto cumple con: Codex Enológico Internacional. Producto para uso enológico según lo dispuesto en: Reg. (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores.

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.