Műszaki ADATLAP

Inspiring innovation.

ÉLESZTŐK

EnartisFerm Q4

Speciális, tiolokat nagy mennyiségben termelő élesztő tiolos fajták fermentációjához.

ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK

Az EnartisFerm Q4 egy olyan S. cerevisiae, amely a tiolos fajták fermentációjához alkalmas. E törzs fő jellemzője, hogy nagy mennyiségben képes felszabadítani a 4-merkapto-pentanont (4MMP).
Az EnartisFerm Q4 egyedülálló tulajdonsága, hogy homozigótája az IRC7 gén teljes (hosszú) változatának; ez a gén kódolja a β-liáz enzim szintézisét, amely kivételesen fontos tényező a ciszteinhez kötött tiolok (főként a 4-MMP) felszabadításában és termelődésében.
Az EnartisFerm Q4 fajtára jellemző aromát idéz elő, és kifejezetten fokozza a 4-MMP-hez kapcsolódó puszpáng, paradicsomlevél és „pipi de chat" („macskapisi") jegyeit, ami komplexitást és frissességet eredményez a szájpadláson. Mindemellett nagymértékben képes fokozni más tiolvegyületek – például a 3-merkapto-hexanol (3MH) és annak acetátja (3MHA) – termelődését, amelyek a grapefruit, illetve a passiógyümölcs aromáját hordozzák magukban.

Az EnartisFerm Q4 egy Easytech törzs, amely közvetlenül a mustba oltható, ezáltal elkerülve az akklimatizációs folyamatot.

MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK

Faj	*Saccharomyces cerevisiae*
Killer faktor	Killer
Javasolt erjesztési hőmérséklet	12–20 °C
Lag fázis	Átlagos
Erjesztési sebesség	Mérsékelt
Alkoholtűrés	≤ 15% v/v

BORÁSZATI JELLEMZŐK

Nitrogénigény	Átlagos-magas
Illósavtermelés	Alacsony
H_2S-termelés	Nagyon alacsony
SO_2-termelés	Nagyon alacsony
Acetaldehid-termelés	Alacsony

ALKALMAZÁSI TERÜLET

- A tiol karakterének kifejeződése és javítása fehér- és rozéboroknál

ADAGOLÁS

20–40 g/hl

Alkalmazzon nagyobb dózist módosított szőlő, magas cukortartalom, valamint nem tökéletes mikrobiológiai körülmények között készült mustok esetén.

HASZNÁLATI FELTÉTELEK

Direkt beoltás (Easytech)

- Szórja az élesztőt közvetlenül a must felületére.
  Ha az élesztőt nem lehet egyenletesen elosztani, ajánlott 1:10 arányban vízben vagy mustban

Az alábbiakban megadott információk jelenlegi ismereteinket és tapasztalatainkat tükrözik, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartása és a termék rendeltetésszerű használata alól.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Olaszország
Tel.: +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Inspiring innovation.

csomómentesen eloszlatni azt (hőmérséklet > 15°C), majd ezután hozzáadni a tartályhoz.
- Javasolt átszivattyúzást végezni, hogy egyenletesen eloszlassa az élesztőt.

Rehidratálással
- Óvatosan kevergetve oszlassa el az élesztőt annyi vízben, amely az élesztő súlyának 10-szeresét teszi ki. A víz hőmérsékletének 35–40 °C között kell lennie.
- Várjon 10–20 percet, majd keverje át újra.
- Egyenletesen adja hozzá a szuszpenziót a musthoz vagy a zúzott szőlőhöz, amikor elkezdi feltölteni a tartályt. Figyelem: Az élesztős szuszpenzió és a must közötti hőmérséklet-különbség nem haladhatja meg a 10 °C-ot.
- Javasolt átszivattyúzást végezni, hogy egyenletesen eloszlassa az élesztőt.
- A fent megadott idők és módszerek betartása biztosítja az élesztő maximális életképességét.

Az EnartisFerm Q4 anyagcseréjének elősegítése érdekében NUTRIFERM ULTRA (szerves tápanyag) hozzáadása ajánlott beoltáskor a megfelelő akklimatizáció, valamint az optimális és teljes erjedés biztosítása érdekében. Az EnartisPro FT (Free Thiols, vagyis szabad tiolok)-ben lévő poliszacharidokés az élesztő kölcsönhatása idővel javítja a fajtára jellemző tiol kifejeződését és stabilitását, növelve a borok élettartamát.

KISZERELÉS ÉS TÁROLÁSI KÖRÜLMÉNYEK

0,5 kg–10 kg

Lezárt csomagolás: Hűvös (lehetőleg 5 és 15 °C között), száraz helyen tárolja.
Felbontás után: gondosan visszazárva, a fentieknek megfelelően tárolja. Használja fel mihamarabb.

MEGFELELŐSÉG

A termék megfelel a következőknek:
Codex Œnologique International.

Borászati használatra szánt termék, mely megfelel az alábbiaknak:
(EU) 2019/934 rendelet (módosított formájában).

E491-et (szorbitán-monosztearátot) tartalmaz.

Az alábbiakban megadott információk jelenlegi ismereteinket és tapasztalatainkat tükrözik, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartása és a termék rendeltetésszerű használata alól.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Olaszország
Tel.: +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com