








ÉLESZTŐ

ENARTISFERM Q4

Tiolos fajták erjesztéséhez.

	<p>ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK</p> <p>Az EnartisFerm Q4 a tiolos fajták erjesztéséhez szelektált törzs.</p> <p>Ennek a törzsnek a fő jellemzője a 4-mercapto pentanone (4-MMP) aroma feltárása. A DNS szekvenálás megmutatta, hogy az EnartisFermQ4 az IRC7 gén homozigóta teljes (hosszú) változatát tartalmazza. Ez a gén kódolja a β-liáz enzim szintézisét, mely önállóan vesz részt a ciszteinhez kötött tiolok (főleg 4-MMP) felszabadításában.</p> <p>A tiolikus fajták erjesztésekor az EnartisFerm Q4 segít a fajtajelleg feltárásában, és kifejezetten növeli a 4 MMP-hez kapcsolódó buxus, <i>paradicsomlevél</i> és pipi de chat jegyeket.</p>
	<p>MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK</p> <p>Fajok : <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Erjesztési hőmérséklet: 14 - 18°C</p> <p>Lag fázis: közepes</p> <p>Erjesztési sebesség: mérsékelt</p> <p>Alkoholtűrés: $\leq 15\%$ v/v</p> <p>Érzékenység a rézre: magas</p> <p>Killer faktor: killer</p>
	<p>BORÁSZATI JELLEMZŐK</p> <p>Nitrogénigény: közepes</p> <p>Illósavtermelés: alacsony</p> <p>H₂S termelés: alacsony</p> <p>SO₂ termelés: alacsony</p> <p>Glicerin termelés: közepes</p> <p>Acetaldehid termelés: alacsony- közepes</p>
	<p>Alkalmazások</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiolos fajták
	<p>Adagolás</p> <p>20-40 g/hL (1,67 - 3,3 lb/1000 gal)</p> <p>A legmagasabb dózis rothadt szőlő, magas cukortartalom és nehéz mikrobiológiai állapotok esetén ajánlott</p>
	<p>HASZNÁLATI UTASÍTÁS</p> <ul style="list-style-type: none"> Rehidratálja a száraz élesztőt tízszeres mennyiségű, meleg (35-40 ° C vagy 95-104 ° F) vízben. Óvatosan keverje össze. Hagyja állni a szuszpenziót 20 percre, majd óvatosan keverje újra. Adja hozzá a rehidratált élesztőt a musthoz, az erjesztőtartályt feltöltésének kezdetekor. A rehidratált élesztő és a must közötti hőmérséklet-különbség ne haladja meg a 10°C-ot. Homogenizáljuk szivattyúzással vagy keverésével beoltott mustot.
	<p>CSOMAGOLÁSI ÉS TÁROLÁSI FELTÉTELEK</p> <p>0,5 kg</p> <p>Lezárt csomagolás: hűvös (lehetőleg 5-15°C vagy 41-59°F) és száraz helyen tároljuk.</p> <p>Nyitott csomag: gondosan zárjuk vissza és tároljuk a fentiek szerint; gyorsan felhasználandó.</p>

Az itt megadott információk megfelelnek tudásunk és tapasztalatunk jelenlegi állapotának, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartásától vagy a termék helytelen használatától.



TANUSÍTVÁNY

A termék megfelel a következőknek:
Nemzetközi Codex ŐEnologique.

Borászatra jóváhagyott termék a következő feltételekkel összhangban:
Reg. (EU) 2019/934

A TTB által borkészítésre jóváhagyott termék.

Jogi határ: N/A

E 491 Szorbitán-monosztearátot tartalmaz

Az itt megadott információk megfelelnek tudásunk és tapasztalatunk jelenlegi állapotának, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartásától vagy a termék helytelen használatától.