






ÉLESZTŐK

EnartisFerm Q9

Speciális élesztő az aromatermelés maximalizálására aromatikussá és neutrális fajtáknál.

	<p>ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK</p> <p>Az EnartisFerm Q9 egy olyan élesztő, amely neutrális és aromatikussá fajtákból készült, fiatal fehérborok előállításánál alkalmazható.</p> <p>Ez a törzs képes alkalmazkodni a különböző feltételekhez és borkészítési technikákhoz a fiatal fehérborok előállításánál, a lehető legnagyobb mértékben kifejezésre juttatva a szőlőben rejlő potenciált.</p> <p>Az EnartisFerm Q9 nagymértékben képes észtereket előállítani, valamint felszabadítani a fajtára jellemző aromákat, például tiolokat, terpéneket és norizoprenoidokat.</p> <p>Az ezzel az élesztővel végzett fermentációból nyert borokat a fehér húsú csonthéjas gyümölcsök (őszibarack, sárgabarack), a zöld alma, az ásványi anyagok és a jellegzetes fajtajegyek intenzív aromaprofilja jellemzi, melyhez jó struktúra társul a szájjpadláson.</p> <p>Az EnartisFerm Q9 kiváló a terpénes fajták (például muskotály és Gewurztraminer) fermentációjához is, gazdagítva ezen szőlők aromaprofilját.</p>												
	<p>MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK</p> <table border="0"> <tr> <td>Faj</td> <td>Saccharomyces cerevisiae</td> </tr> <tr> <td>Killer faktor</td> <td>Killer</td> </tr> <tr> <td>Javasolt erjesztési hőmérséklet</td> <td>12–20 °C</td> </tr> <tr> <td>Lag fázis</td> <td>Átlagos</td> </tr> <tr> <td>Erjesztési sebesség</td> <td>Átlagos</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtűrés</td> <td>≤ 14,5%</td> </tr> </table>	Faj	Saccharomyces cerevisiae	Killer faktor	Killer	Javasolt erjesztési hőmérséklet	12–20 °C	Lag fázis	Átlagos	Erjesztési sebesség	Átlagos	Alkoholtűrés	≤ 14,5%
Faj	Saccharomyces cerevisiae												
Killer faktor	Killer												
Javasolt erjesztési hőmérséklet	12–20 °C												
Lag fázis	Átlagos												
Erjesztési sebesség	Átlagos												
Alkoholtűrés	≤ 14,5%												
	<p>BORÁSZATI JELLEMZŐK</p> <table border="0"> <tr> <td>Nitrogénigény</td> <td>Átlagos-magas</td> </tr> <tr> <td>Illósavtermelés</td> <td>Alacsony</td> </tr> <tr> <td>H₂S-termelés</td> <td>Nagyon alacsony</td> </tr> <tr> <td>SO₂-termelés</td> <td>Alacsony</td> </tr> <tr> <td>Acetaldehid-termelés</td> <td>Alacsony</td> </tr> </table>	Nitrogénigény	Átlagos-magas	Illósavtermelés	Alacsony	H ₂ S-termelés	Nagyon alacsony	SO ₂ -termelés	Alacsony	Acetaldehid-termelés	Alacsony		
Nitrogénigény	Átlagos-magas												
Illósavtermelés	Alacsony												
H ₂ S-termelés	Nagyon alacsony												
SO ₂ -termelés	Alacsony												
Acetaldehid-termelés	Alacsony												
	<p>ALKALMAZÁSI TERÜLET</p> <ul style="list-style-type: none"> Semleges fajtákból készült, aromás fehér- és rozéborok Kiemelkedő aromás-érzékszervi potenciállal rendelkező szőlőkből készült fajtaborok Terpénes fajták 												
	<p>ADAGOLÁS</p> <p>20–40 g/hl</p> <p>Alkalmazzon nagyobb dózist módosított szőlő, magas cukortartalom, valamint nem tökéletes mikrobiológiai körülmények között készült mustok esetén.</p>												
	<p>HASZNÁLATI FELTÉTELEK</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 elkezd 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 időknél és módszereknél való megfelelés biztosítja az élesztő maximális életképességét. 												

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.

Az EnartisFerm Q9 anyagcseréjének elősegítése érdekében az aromatermelés növelése céljából NUTRIFERM AROM PLUS (szerves tápanyag) hozzáadása ajánlott beoltáskor. Az EnartisPro BLANCOban lévő poliszacharidok és az élesztő között történő kölcsönhatás javítja és megőrzi az aroma kifejeződését, egyúttal 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 Œenologique 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.