







ÉLESZTŐK



EnartisFerm Q CITRUS



Speciális élesztő az aromatikus fajtákból készülő fehérborok erjesztéséhez.

	<p>ÉRZÉKSZERV JELLEMZŐK</p> <p>Az EnartisFerm Q CITRUS aromatikus fehérborok készítéséhez javasolt. A terpének és norizoprenoidok felszabadulásának (a magas β-glükozidáz-aktivitásnak) köszönhetően intenzív, gyümölcsös és virágos aroma kifejeződés jellemzi. Ugyanakkor intenzív gyümölcsös erjedési aromákat termel, amelyek növelik a fajtára jellemző profil komplexitását.</p> <p>Gazdag és összetett aromavilágot nyújt: a jázmin és rózsa virágos jegyeit, némi lime és citrusjellegű, fehér húsú csonthéjas gyümölcsök (őszibarack és körte) aromáit hordozza magában, citrusos és trópusi profillal kiegészítve. A jó glicerintermelés szintén hozzájárul az íz volumenéhez és teljességéhez.</p> <p>Az EnartisFerm Q CITRUS egy Easytech törzs, amely közvetlenül a mustba oltható, ezáltal elkerülve az akklimatizációs folyamatot.</p>												
	<p>MIKROBIOLÓGIAI JELLEMZŐK</p> <table border="0"> <tr> <td>Faj</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Killer faktor</td> <td>Semleges</td> </tr> <tr> <td>Javasolt erjesztési hőmérséklet</td> <td>10–20 °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>≤ 15% v/v</td> </tr> </table>	Faj	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Killer faktor	Semleges	Javasolt erjesztési hőmérséklet	10–20 °C	Lag fázis	Átlagos	Erjesztési sebesség	Átlagos	Alkoholtűrés	≤ 15% v/v
Faj	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Killer faktor	Semleges												
Javasolt erjesztési hőmérséklet	10–20 °C												
Lag fázis	Átlagos												
Erjesztési sebesség	Átlagos												
Alkoholtűrés	≤ 15% v/v												
	<p>BORÁSZATI JELLEMZŐK</p> <table border="0"> <tr> <td>Nitrogénigény</td> <td>Átlagos</td> </tr> <tr> <td>Illósavtermelés</td> <td>Nagyon alacsony</td> </tr> <tr> <td>H₂S-termelés</td> <td>Nagyon alacsony</td> </tr> <tr> <td>SO₂-termelés</td> <td>Nagyon alacsony</td> </tr> <tr> <td>Glicerintermelés</td> <td>Magas</td> </tr> </table>	Nitrogénigény	Átlagos	Illósavtermelés	Nagyon alacsony	H ₂ S-termelés	Nagyon alacsony	SO ₂ -termelés	Nagyon alacsony	Glicerintermelés	Magas		
Nitrogénigény	Átlagos												
Illósavtermelés	Nagyon alacsony												
H ₂ S-termelés	Nagyon alacsony												
SO ₂ -termelés	Nagyon alacsony												
Glicerintermelés	Magas												
	<p>ALKALMAZÁSI TERÜLET</p> <ul style="list-style-type: none"> Intenzív fajtajellemzőkkel rendelkező, friss fehér- és rozéborok Citrusos és trópusi aromavilággal jellemezhető borok Aromás habzóbor-alapborok 												
	<p>ADAGOLÁS</p> <p>20–40 g/hl</p> <p>Alkalmazzon nagyobb dózist rothadt szőlő, magas cukortartalom, valamint nem tökéletes mikrobiológiai körülmények között készült mustok esetén.</p>												
	<p>HASZNÁLATI FELTÉTELEK</p> <p><i>Közvetlen beoltás (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Szórja az élesztőt közvetlenül a must felületére. Ha az élesztőt nem lehet egyenletesen elosztani, ajánlott 1:10 arányban vízben vagy mustban csomómentesen eloszlatni azt (hőmérséklet > 15°C), majd ezután hozzáadni a tartályhoz. Javasolt átszivattyúzást végezni, hogy egyenletesen eloszlassa az élesztőt. <p><i>Rehidratálással</i></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 												

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.

	<p>tartályt. Figyelem: Az élesztős szuszpenzió és a must közötti hőmérséklet-különbség nem haladhatja meg a 10 °C-ot.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Javasolt átszivattyúzást végezni, hogy egyenletesen eloszlassa az élesztőt. <p>A fent megadott időknél és módszereknek való megfelelés biztosítja az élesztő maximális életképességét.</p> <p>Az EnartisFerm Q CITRUS anyagcseréjének elősegítése érdekében az aromatermelés növelése céljából NUTRIFERM AROM PLUS (szerves tápanyag) hozzáadása ajánlott beoltáskor. Az EnartisPro BLANCOban lévő élesztő poliszacharidok között történő kölcsönhatás javítja és megőrzi az aroma kifejeződését, egyúttal növelve az eltarthatóságot.</p>
	<p>KISZERELÉS ÉS TÁROLÁSI KÖRÜLMÉNYEK 0,5 kg–10 kg</p> <p>Lezárt csomagolás: Hűvös (lehetőleg 5 és 15 °C között), száraz helyen tárolja. Felbontás után: gondosan visszazárva, a fentieknek megfelelően tárolja. Használja fel mihamarabb.</p>
	<p>MEGFELELŐSÉG A termék megfelel a következőknek: Codex Oenologique International.</p> <p>Borászati használatra szánt termék, mely megfelel az alábbiaknak: (EU) 2019/934 rendelet (módosított formájában).</p> <p>E491-et (szorbitán-monosztearátot) tartalmaz.</p>

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.