






LIEVITI



EnartisFerm Q4



Lievito specifico per la fermentazione di varietà tioliche, alto produttore di tioli.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>EnartisFerm Q4 è un <i>S. cerevisiae</i> selezionato per la fermentazione di varietà tioliche. La caratteristica principale di questo ceppo è l'elevata capacità di rivelare il 4-mercapto pentanone (4MMP). EnartisFerm Q4 ha la caratteristica unica di essere omozigote per la versione completa (lunga) del gene IRC7; questo gene codifica la sintesi dell'enzima β-lasi, unicamente coinvolto nella liberazione e produzione dei tioli (principalmente 4-MMP) legati alla cisteina.</p> <p>EnartisFerm Q4 esprime l'aroma varietale ed esalta specificamente le note di bosso, foglia di pomodoro e <i>pipi de chat</i> associate al 4-MMP, apportando complessità e freschezza al palato. Inoltre, ha un'elevata capacità di esaltare la produzione di altri composti tiolici come il 3-mercaptoesano (3MH) e il suo acetato (3MHA) che caratterizzano rispettivamente l'aroma di pompelmo e frutto della passione.</p> <p>EnartisFerm Q4 è un ceppo Easytech: si può inoculare direttamente al mosto, evitando così il processo di acclimatazione.</p>												
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione consigliata</td> <td>12 - 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Fattore killer	killer	Temperatura di fermentazione consigliata	12 - 20°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Fattore killer	killer												
Temperatura di fermentazione consigliata	12 - 20°C												
Fase di latenza	media												
Velocità di fermentazione	moderata												
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v												
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio-alto</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>bassa</td> </tr> </table>	Fabbisogno d'azoto	medio-alto	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	molto bassa	Produzione di SO ₂	molto bassa	Produzione di acetaldeide	bassa		
Fabbisogno d'azoto	medio-alto												
Produzione di acidità volatile	bassa												
Produzione di H ₂ S	molto bassa												
Produzione di SO ₂	molto bassa												
Produzione di acetaldeide	bassa												
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Espressione e potenziamento del carattere tiolico in vini bianchi e rosati 												
	<p>DOSI</p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.</p>												
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p><i>Inoculo diretto (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Disperdere il lievito direttamente sulla superficie del mosto. Nel caso in cui non si possa distribuire il lievito in modo omogeneo, si consiglia di disperderlo in un volume di acqua o mosto in rapporto 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formazione di grumi, aggiungere successivamente al serbatoio. È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. 												

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto

	<p><i>Con reidratazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere il lievito in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al suo peso, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C. ▪ Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente. ▪ Aggiungere la sospensione in maniera uniforme al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Attenzione: la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non deve superare i 10°C. ▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito. <p>Per favorire il metabolismo di EnartisFerm Q4 è consigliata l'aggiunta di NUTRIFERM ULTRA (nutriente organico) all'inoculo del lievito per garantire un'acclimatazione adeguata ed una fermentazione ottimale e completa, la sinergia con EnartisPro FT (Free Thiols), polisaccaridi di lievito, valorizza l'espressione tiolica varietale e la sua stabilità nel tempo aumentandone la shelf-life.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg – 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche</p> <p>Contiene E491 (sorbitano monostearato).</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto