



LIEVITI

ENARTISFERM Q4

Ceppo per la fermentazione di varietà tioliche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

EnartisFerm Q4 è un ceppo selezionato per la fermentazione di varietà tioliche.



La caratteristica principale di questo ceppo è una forte capacità di rivelare il 4-mercapto pentanone (4-MMP). Il sequenziamento del DNA rivela che EnartisFerm Q4 è un omozigote per la versione completa (lunga) del gene IRC7. Questo gene codifica la sintesi dell'enzima β-liasi, unicamente coinvolto nella liberazione dei tioli (principalmente 4-MMP) legati alla cisteina.

Utilizzato per la fermentazione di varietà tioliche, EnartisFerm Q4 esprime l'aroma varietale ed esalta specificamente le note di bosso, foglia di pomodoro e pipi de chat associate al 4-MMP.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Specie Saccharomyces cerevisiae



Temperatura di fermentazione
Fase di latenza
Velocità di fermentazione
Alcol tolleranza
Sensibilità al rame
Fattore killer

14 - 18°C
media

Moderata
≤ 15% v/v
elevata
killer

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE



Fabbisogno d'azoto medio
Produzione di acidità volatile bassa
Produzione di H2S bassa
Produzione di SO2 bassa
Produzione di glicerolo media
Produzione di acetaldeide medio-bassa



APPLICAZIONI

Varietà tioliche



DOSI

20-40 g/hL

Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.



MODALITÀ D'USO

- Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.
- Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.
- Aggiungere la sospensione al mosto all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.



CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

0,5 kg

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.

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





Inspiring innovation.

CONFORMITÀ



Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934

Contiene E491 (sorbitano monostearato).

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