








**LIEVITI**

# ENARTISFERM Q4

Ceppo per la fermentazione di varietà tioliche.

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm Q4 è un ceppo selezionato per la fermentazione di varietà tioliche.</p> <p>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 <math>\beta</math>-liasi, unicamente coinvolto nella liberazione dei tioli (principalmente 4-MMP) legati alla cisteina.</p> <p>Utilizzato per la fermentazione di varietà tioliche, 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.</p>														
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>14 - 18°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> <tr> <td>Sensibilità al rame</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	14 - 18°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Sensibilità al rame	elevata	Fattore killer	killer
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura di fermentazione	14 - 18°C														
Fase di latenza	media														
Velocità di fermentazione	moderata														
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v														
Sensibilità al rame	elevata														
Fattore killer	killer														
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H<sub>2</sub>S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>medio-bassa</td> </tr> </table>	Fabbisogno d'azoto	medio	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa	Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa	Produzione di glicerolo	media	Produzione di acetaldeide	medio-bassa		
Fabbisogno d'azoto	medio														
Produzione di acidità volatile	bassa														
Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa														
Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa														
Produzione di glicerolo	media														
Produzione di acetaldeide	medio-bassa														
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Varietà tioliche</li> </ul>														
	<p><b>DOSI</b></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><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>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.</li> <li>Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.</li> </ul>														
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>0,5 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto.</p> <p>Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.</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



**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*

---