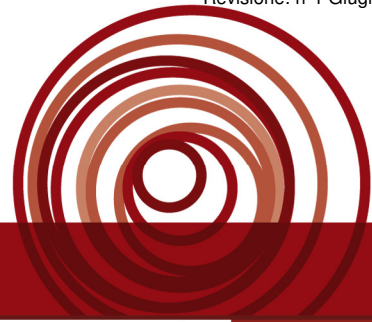




Saccharomyces cerevisiae

Q5



enartis FERM

VINI ROSSI DA INVECCHIAMENTO

Q5 è un lievito ideale per la preparazione di grandi vini rossi di medio-lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Selezionato da uve Syrah, **Q5** è un lievito che contribuisce a rivelare l'aroma prodotto dai nor-isoprenoidi contenuti nell'uva.

Q5 intensifica le note di frutta rossa (fragola, lampone, amarena) e fiori (viola e rosa) già presenti nell'uva, con aromi secondari derivanti dalla sintesi di esteri e alcoli superiori a partire dagli aminoacidi contenuti nel mosto. Inoltre, contribuisce ad aumentare la complessità olfattiva del vino producendo note balsamiche e speziate.

Grazie ad una forte capacità estrattiva, dà vini dal colore intenso e stabile, di grande struttura ma morbidi, adatti all'affinamento in legno.

Q5 è raccomandato per la produzione di vini rossi di struttura, fruttati e complessi, destinati ad un affinamento medio-lungo in legno.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15 - 30°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Resa zucchero/alcol	16,5 g x 1% di alcol
Fattore killer	neutro

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio (200-250 mg/l)
Fabbisogno d'ossigeno	elevato
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	elevata (circa 12g/l in vino con 15% di alcol)
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	elevata, favorisce l'avvio della FML.
Scarsa capacità di assorbimento del colore da parte delle pareti cellulari.	

APPLICAZIONI

Vini rossi fruttati e morbidi espressione della varietà e del territorio

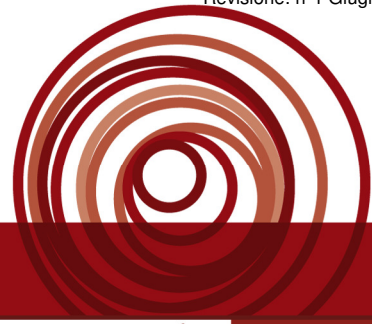
Vini rossi ottenuti da uve ben mature e desinati ad un periodo di affinamento medio-lungo

Vini rossi riserva



Saccharomyces cerevisiae

Q5



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Q5 produce vini rossi con un intenso aroma di frutta che ben si integra con il legno. **Q5** dà i risultati migliori quando utilizzato per le seguenti applicazioni:

- *Vini di medio invecchiamento, beverini, ottenuti da uve con maturità disomogenea.* In questo caso, la nutrizione con **Nutriferom Arom Plus** all'inizio della fermentazione alcolica, amplifica la produzione di aromi fruttati. **Enartis Pro Tinto** migliora il volume e la morbidezza mentre con l'aggiunta in fermentazione di **Incanto N.C.**, si incomincia ad integrare l'aroma del legno, si migliora la stabilità del colore e si attenuano gli aromi erbacei.
- *Vini riserva prodotti con uve mature e ricche di aromi primari.* **Q5** favorisce l'estrazione e l'espressione degli aromi di frutta e fiori prodotti dai nor-isoprenoidi dell'uva. L'aggiunta di **Enartis Pro Tinto** all'inoculo migliora la stabilità aromatica e la morbidezza del vino. **Nutriferom Arom Plus** favorisce la dominanza del ceppo selezionato e aiuta ad avere una fermentazione regolare e priva di difetti organolettici mentre, con uve ad elevata gradazione potenziale, l'uso di **Nutriferom Advance** a 1/3 della fermentazione previene la comparsa di odori di ridotto.

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.

MODALITA' 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 o al pigiato 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.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5 e 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex CEnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto dal Reg. (CE) N. 606/2009.

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).

ESSECO srl
San Martino Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300 - Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com

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.