







**LIEVITI**

# EnartisFerm Q5



Lievito ideale per la preparazione di grandi vini rossi di medio-lungo invecchiamento.

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> <p>Selezionato da uve Syrah, EnartisFerm Q5 è un lievito che contribuisce a rivelare l'aroma varietale. EnartisFerm 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.</p> <p>Grazie ad una forte capacità estrattiva, dà vini dal colore intenso e stabile, di grande struttura ma morbidi, adatti all'affinamento in legno.</p> <p>EnartisFerm Q5 è raccomandato per la produzione di vini rossi di struttura, fruttati e complessi, destinati ad un affinamento in legno medio-lungo.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 15 - 30°C</p> <p>Fase di latenza corta</p> <p>Velocità di fermentazione moderata</p> <p>Alcol tolleranza ≤ 16% v/v</p> <p>Resa zucchero/alcol 16,5 g x 1% di alcol</p> <p>Fattore killer neutro</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <p>Fabbisogno d'azoto medio (200-250 mg/l)</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno elevato</p> <p>Produzione di acidità volatile media</p> <p>Produzione di H<sub>2</sub>S bassa</p> <p>Produzione di SO<sub>2</sub> bassa</p> <p>Produzione di glicerolo elevata (circa 12 g/L in vino con 15% di alcol)</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.</p> <p>Scarsa capacità di assorbimento del colore da parte delle pareti cellulari.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vini rossi fruttati e morbidi espressione della varietà e del territorio</li> <li>▪ Vini rossi ottenuti da uve ben mature e desinati ad un periodo di affinamento medio-lungo</li> <li>▪ Vini rossi riserva</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> <p><i>Inoculo diretto (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disperdere il lievito direttamente sulla superficie del mosto.</li> </ul> <p>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 &gt; 15°C) evitando la formazione di grumi, aggiungere successivamente al serbatoio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme.</li> </ul> <p>Con reidratazione</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.

- 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.

EnartisFerm Q5 produce vini rossi con un intenso aroma di frutta che ben si integra con il legno.

EnartisFerm 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 NUTRIFERM AROM PLUS all'inizio della fermentazione alcolica, amplifica la produzione di aromi fruttati. EnartisPro TINTO migliora il volume e la morbidezza mentre con l'aggiunta in fermentazione di INCANTO NC, 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. EnartisFerm Q5 favorisce l'estrazione e l'espressione degli aromi di frutta e fiori prodotti dai nor-isoprenoidi dell'uva. L'aggiunta di EnartisPro TINTO all'inoculo migliora la stabilità aromatica e la morbidezza del vino. NUTRIFERM 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 NUTRIFERM ADVANCE a 1/3 della fermentazione previene la comparsa di odori di ridotto.

#### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

0,5 kg – 10 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.

#### 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.*