











LIEVITI

EnartisFerm Q7

Ceppo alcol tollerante capace di produrre note di frutti di bosco e rinfrescare così l'aroma di vini rossi prodotti in regioni calde

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE Ceppo selezionato da uve Primitivo, EnartisFerm Q7 è raccomandato per la produzione di vini prodotti in regioni calde. EnartisFerm Q7 porta a secco mosti con una gradazione potenziale di 16,5 - 17%. Contemporaneamente, produce piacevoli aromi di frutta fresca come la mora, il mirtillo e la prugna che aiutano a mascherare e a rinfrescare le note di frutta surmatura e marmellata che spesso si trovano in vini prodotti in regioni o annate calde. Fermentatore moderato, EnartisFerm Q7 può essere usato per la fermentazione sia di vini giovani come di vini destinati a un affinamento medio-lungo.</p>														
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>16 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata-lenta</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 16,5% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resa zucchero/alcol</td> <td>16 g per 1% di alcol</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	16 - 30°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata-lenta	Alcol tolleranza	≤ 16,5% v/v	Resa zucchero/alcol	16 g per 1% di alcol	Fattore killer	neutro
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura di fermentazione	16 - 30°C														
Fase di latenza	media														
Velocità di fermentazione	moderata-lenta														
Alcol tolleranza	≤ 16,5% v/v														
Resa zucchero/alcol	16 g per 1% di alcol														
Fattore killer	neutro														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio (200-250 mg/l)</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>alta (12-13 g/L in vino con 15% alcol)</td> </tr> </table>	Fabbisogno d'azoto	medio (200-250 mg/l)	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	media	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di glicerolo	alta (12-13 g/L in vino con 15% alcol)		
Fabbisogno d'azoto	medio (200-250 mg/l)														
Fabbisogno d'ossigeno	medio														
Produzione di acidità volatile	media														
Produzione di H ₂ S	bassa														
Produzione di SO ₂	bassa														
Produzione di glicerolo	alta (12-13 g/L in vino con 15% alcol)														
	<p>APPLICAZIONI Fermentazioni di vini rossi prodotti in regioni o annate calde e con elevata gradazione potenziale.</p>														
	<p>DOSI 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> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</p> <p>NUTRIFERM AROM PLUS può essere usato al momento dell'inoculo per la nutrizione del lievito con l'obiettivo di amplificare la produzione di aromi fruttati. NUTRIFERM AROM PLUS apporta aminoacidi a catena ramificata che EnartisFerm Q7 è in grado di utilizzare per la sintesi di composti aromatici.</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.

	<p>NUTRIFERM ADVANCE a 1/3 della fermentazione previene la comparsa di odori di ridotto e assicura una fermentazione completa e regolare. L'aggiunta di EnartisPro TINTO all'inoculo migliora la stabilità aromatica e del colore e aumenta il potenziale di invecchiamento del vino.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 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</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.