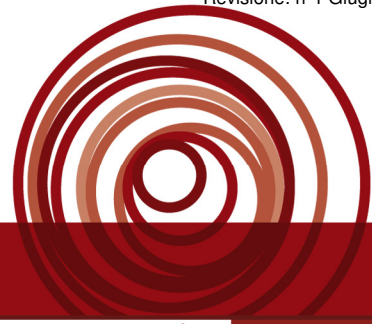




Saccharomyces cerevisiae

Q7



enartis FERM

RINFRESCA I VINI ROSSI PRODOTTI IN CLIMA CALDO

Q7 è un ceppo alcol tollerante capace di produrre note di frutti di bosco e rinfrescare così l'aroma di vini rossi prodotti in regioni calde.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ceppo selezionato da uve Primitivo, **Q7** è raccomandato per la produzione di vini prodotti in regioni calde.

Q7 porta a secco mosti con una gradazione potenziale del 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, **Q7** può essere usato per la fermentazione sia di vini giovani come di vini destinati ad un affinamento medio-lungo.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	20 - 32°C
Fase di latenza	medio-lunga
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 16,5% v/v
Resa zucchero/alcol	16 g per 1% di alcol
Fattore killer	neutro

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio (200-250 mg/l)
Fabbisogno d'ossigeno	elevato
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)

APPLICAZIONI

Fermentazioni di vini rossi prodotti in regioni o annate calde e con elevata gradazione potenziale

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

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 **Q7** è in grado di utilizzare per la sintesi di composti aromatici.

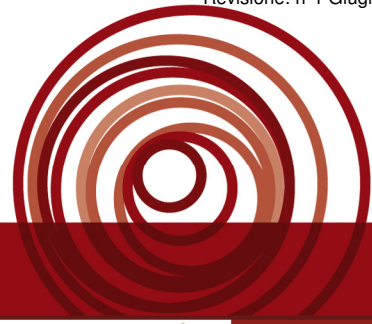
Nutriferm Advance a 1/3 della fermentazione previene la comparsa di odori di ridotto e assicura una fermentazione completa e regolare.

L'aggiunta di **Enartis Pro Tinto** all'inoculo migliora la stabilità aromatica e del colore e aumenta il potenziale di invecchiamento del vino.



Saccharomyces cerevisiae

Q7



enartis FERM

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 Œnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).