Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

LIEVITI

ENARTISFERM Q9

Ceppo selezionato per la fermentazione di varietà tioliche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato a partire da uve Sauvignon blanc.

EnartisFerm Q9 ha una spiccata capacità di rivelare i precursori tiolici come il 3-mercapto-esanolo, 3-mercapto-esanol acetato e altri composti solforati minori associati a note minerali/fumé tipiche dei Sauvignon blanc provenienti da zone fredde: benzil-mercaptano (polvere da sparo) e 2-metil-3-furantiolo (fumo, caffè tostato).

Usato nella fermentazione di varietà tioliche, EnartisFerm Q9 produce vini con un intenso aroma varietale, indirizzato soprattutto verso note complesse di pompelmo, agrumi e frutta tropicale. La nota minerale diventa evidente con il passare del tempo, quando altri aromi dominanti nelle fasi immediatamente successive alla fermentazione alcolica diminuiscono di concentrazione. Una nutrizione di EnartisFerm Q9 che privilegi l'uso di azoto inorganico esalta l'espressione degli aromi di pietra focaia, polvere da sparo e affumicato

EnartisFerm Q9 produce anche quantità importanti di esteri, specialmente quando alimentato con una buona fonte di azoto organico. Può perciò essere utilizzato per aumentare la complessità aromatica del vino o se la stagione è problematica e c'è necessità di creare nuovi aromi.

Vini ricchi ed intensi al palato.

Ottimo anche per la fermentazione di varietà terpeniche come Moscato e Gewurztraminer.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Specie	*Saccharomyces cerevisiae*
Temperatura di fermentazione	13- 20°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	elevata
Alcol tolleranza	≤ 14,5%

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio-alto (250-300 mg/L)
Produzione di acidità volatile	bassa (< 0.25 g/L)
Produzione di H_2S	bassa
Produzione di SO_2	bassa
Produzione di glicerolo	media
Produzione di acetaldeide	media

APPLICAZIONI

- Varietà tioliche
- Espressione del carattere minerale
- Varietà neutre
- Varietà terpeniche e Chardonnay

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.

MODALITÀ 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.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

- 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.

Per esaltare l'espressione delle note tioliche di agrume e frutta tropicale, si raccomanda di iniziare la fermentazione ad una temperatura di circa 18°C e di nutrire il lievito con Nutriferm Energy (per un puro aroma varietale) o Nutriferm Arom Plus (per un aroma fruttato più complesso). L'uso di EnartisPro Blanco o EnartisPro FT aumenta la shelf-life del vino e riduce la sua propensione all'ossidazione. Una volta che la fermentazione è iniziata, abbassare la temperatura a circa 14-15°C.
Per l'espressione delle note minerali invece, si consiglia una nutrizione con Nutriferm Energy e DAP e di fermentare a circa 13°C.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE
0,5 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com