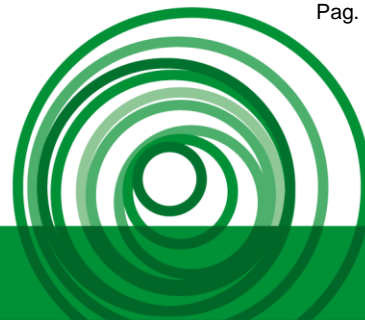




Saccharomyces cerevisiae

Q9



enartis FERM

LIEVITO PER L'ESPRESSIONE DEI TIOLI

Ceppo selezionato per la fermentazione di varietà tioliche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato a partire da uve Sauvignon blanc. **Q9** ha una spiccata capacità di rivelare i precursori tiolici come il 3-mercapto-esanolo, 3-mercapto-esanol acetato ed altri composti solforati minori messi in relazione con il carattere minerale dei vini: benzil-mercaptano (polvere da sparo) e 2-metil-3-furantiolo (fumo, caffè tostato).

Usato nella fermentazione di varietà tioliche, **Q9** produce vini con un intenso aroma varietale, indirizzato soprattutto verso note di pompelmo, agrumi, frutta tropicale molto complesse.

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.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15 - 20°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	elevata
Alcol tolleranza	≤ 14% v/v

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio-alto (250-300 mg/L)
Produzione di acidità volatile	bassa (< 0.25 g/L)
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	media
Produzione di acetaldeide	media

APPLICAZIONI

Varietà tioliche
Espressione del carattere minerale
Varietà neutre
Chardonnay

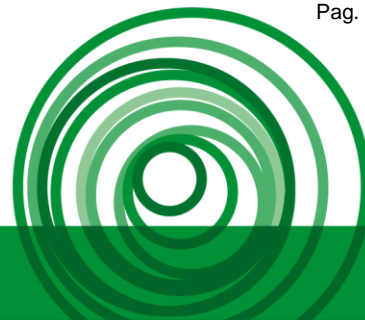
PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Per esaltare l'espressione dei tioli, 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 **Enartis Pro Bianco** o **Enartis Pro 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.



Saccharomyces cerevisiae

Q9



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 in 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 Oenologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).