











**LIEVITI**

# EnartisFerm Q9

Lievito specifico per massimizzare la produzione aromatica in varietà aromatiche e neutre.

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> <p>EnartisFerm Q9 è un lievito selezionato per la produzione di vini bianchi giovani provenienti da varietà neutre e aromatiche.</p> <p>Questo ceppo ha la caratteristica di adattarsi a differenti condizioni e tecniche di vinificazione nella produzione di vini bianchi giovani, esprimendo al massimo il potenziale intrinseco dell'uva.</p> <p>EnartisFerm Q9 possiede un'elevata capacità di produrre esteri e liberare aromi varietali come tioli, terpeni e norisoprenoidi.</p> <p>I vini ottenuti dalla fermentazione con questo lievito sono caratterizzati da un intenso profilo aromatico di frutta a polpa bianca (pesca, albicocca), mela verde, note minerali e tipicamente varietali, accompagnato da una buona struttura al palato. EnartisFerm Q9 è ottimo anche per la fermentazione di varietà terpeniche come Moscato e Gewurztraminer, potenziando il profilo aromatico di queste uve</p>												
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione consigliata</td> <td>12- 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 14,5%</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Fattore killer	killer	Temperatura di fermentazione consigliata	12- 20°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 14,5%
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Fattore killer	killer												
Temperatura di fermentazione consigliata	12- 20°C												
Fase di latenza	media												
Velocità di fermentazione	moderata												
Alcol tolleranza	≤ 14,5%												
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio-alto</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H<sub>2</sub>S</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>bassa</td> </tr> </table>	Fabbisogno d'azoto	medio-alto	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H <sub>2</sub> S	molto bassa	Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa	Produzione di acetaldeide	bassa		
Fabbisogno d'azoto	medio-alto												
Produzione di acidità volatile	bassa												
Produzione di H <sub>2</sub> S	molto bassa												
Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa												
Produzione di acetaldeide	bassa												
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vini bianchi e rosati aromatici provenienti da varietà neutre</li> <li>Vini varietali proveniente da uve caratterizzate da un elevato potenziale organolettico aromatico</li> <li>Varietà terpeniche</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>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.</li> <li>È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme.</li> </ul> <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito.</p> <p>Per favorire il metabolismo di EnartisFerm Q9 è consigliata l'aggiunta di NUTRIFERM AROM PLUS (nutriente organico) all'inoculo del lievito per aumentare la produzione aromatica. La sinergia con EnartisPro BLANCO, polisaccaridi di lievito, valorizza e preserva l'espressione aromatica, aumentandone la shelf-life.</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><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>            0,5 kg – 10 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><b>CONFORMITÀ</b>            Prodotto conforme a:            Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:            Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche            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.*