







LIEVITI



EnartisFerm Q CITRUS



Lievito specifico per la fermentazione di vini bianchi di grande espressione aromatica.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>EnartisFerm Q CITRUS è un lievito selezionato per la produzione di vini bianchi dotati di grande espressione aromatica. È caratterizzato da un'espressione aromatica fruttata e floreale intensa grazie al rilascio di terpeni e norisoprenoidi (elevata attività della β-glucosidasi). Allo stesso tempo, produce intensi aromi fruttati di fermentazione che aumentano la complessità del profilo varietale.</p> <p>Presenta un pool aromatico ricco e complesso: esprime note floreali di gelsomino e rosa, note di lime e agrumi, aromi di frutta bianca (pesca e pera), accompagnati da un profilo citrico e tropicale. Una buona produzione di glicerolo contribuisce inoltre al volume ed alla pienezza gustativa.</p> <p>EnartisFerm Q CITRUS è un ceppo Easytech; si può inoculare direttamente al mosto, evitando così il processo di acclimatazione.</p>												
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione consigliata</td> <td>10 - 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Fattore killer	neutro	Temperatura di fermentazione consigliata	10 - 20°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	media	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Fattore killer	neutro												
Temperatura di fermentazione consigliata	10 - 20°C												
Fase di latenza	media												
Velocità di fermentazione	media												
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v												
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno in azoto</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>elevata</td> </tr> </table>	Fabbisogno in azoto	medio	Produzione di acidità volatile	molto bassa	Produzione di H ₂ S	molto bassa	Produzione di SO ₂	molto bassa	Produzione di glicerolo	elevata		
Fabbisogno in azoto	medio												
Produzione di acidità volatile	molto bassa												
Produzione di H ₂ S	molto bassa												
Produzione di SO ₂	molto bassa												
Produzione di glicerolo	elevata												
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Vini bianchi e rosati freschi e con intense caratteristiche varietali Vini caratterizzati da un bouquet aromatico agrumato e tropicale Vini base spumante aromatici 												
	<p>DOSI</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>MODALITÀ D'USO</p> <p><i>Inoculo diretto (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Disperdere il lievito direttamente sulla superficie del mosto. <p>Nel caso in cui non si possa distribuire il lievito in modo omogeneo, si consiglia di disperderlo in un volume di acqua o mosto in rapporto 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formazione di grumi, aggiungere successivamente al serbatoio.</p> <ul style="list-style-type: none"> È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. 												

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>Con reidratazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente. ▪ 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. ▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito. <p>Per favorire il metabolismo di EnartisFerm Q CITRUS 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>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>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>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche</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.