



Saccharomyces cerevisiae

Q CITRUS

enartis FERM

CEPPO PER VINI BIANCHI

Q CITRUS è un ceppo selezionato per la produzione di vini bianchi di grande espressione aromatica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Q CITRUS è un lievito selezionato per la produzione di vini bianchi dotati di grande espressione aromatica .

Q CITRUS è capace di rivelare l'aroma di frutta e fiori derivante dai terpeni e nor-isoprenoidi contenuti nell'uva. Allo stesso tempo, produce intensi aromi di fermentazione che aumentano la complessità del profilo varietale.

Fatto fermentare alle più basse temperature (10-13°C), **Q CITRUS** produce un aroma fresco e complesso di agrumi (pompelmo), frutta tropicale (guava, frutto della passione, ananas), fiori (gelsomino, tiglio). A temperature più alte (16-20°C), si intensificano le note di frutta tropicale e frutta bianca (pesca, pera).

In sinergia con una adeguata fonte di aminoacidi, **Q CITRUS** può essere usato per migliorare la qualità aromatica di vini ottenuti da uve neutre.

Una buona produzione di glicerolo contribuisce al volume ed alla pienezza gustativa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	10 - 20°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	elevata
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Resa zucchero/alcol	16,7 g per 1% alcol
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO ₂ libera	elevata

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno in azoto	medio (200-250 mg/L)
Fabbisogno in ossigeno	medio
Acidità volatile	molto bassa
Produzione di H ₂ S	molto bassa
Produzione di SO ₂	media
Produzione di glicerina	elevata
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	scarsa

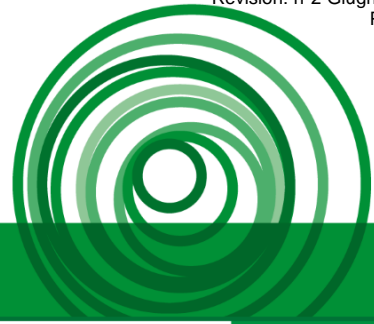
APPLICAZIONI

Vini bianchi con intense caratteristiche varietali
Miglioramento dell'espressione aromatica di vini ottenuti da uve neutre



Saccharomyces cerevisiae

Q CITRUS



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Q CITRUS dà i migliori risultati a livello olfattivo quando nelle primissime fasi della fermentazione è alimentato con azoto organico. Con uve aromatiche ben mature, **Nutriform Energy** garantisce le condizioni necessarie per una fermentazione regolare e completa. Con uve aromatiche non perfettamente mature o uve neutre, **Nutriform Arom Plus** aumenta la produzione di aromi secondari (agrumi, pompelmo, gelsomino etc.) che faranno da supporto e intensificheranno l'espressione del carattere varietale.

Enartis Tan Citrus può essere utilizzato per rafforzare la nota fresca prodotta durante la fermentazione.

Per limitare la produzione di anidride solforosa da parte di **Q CITRUS**, si raccomanda di ridurre l'aggiunta di SO₂ sull'uva e sul mosto, di non usare solfato ammonico come attivante di fermentazione e di non usare **Q CITRUS** per la fermentazione di uve pesantemente trattate con solfato.

Per velocizzare l'esaurimento degli zuccheri, nella seconda metà della fermentazione è bene risospendere il lievito con uno o due rimontaggi.

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).