







LIEVITI

ENARTISFERM Q CITRUS

Ceppo selezionato per la produzione di vini bianchi di grande espressione aromatica.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm Q Citrus è un lievito selezionato per la produzione di vini bianchi dotati di grande espressione aromatica. EnartisFerm 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.</p> <p>Fatto fermentare alle più basse temperature (10-13°C), EnartisFerm Q Citrus produce un aroma fresco e complesso di agrumi (pompelmo), frutta tropicale (guava, frutto della passione, ananas), fiori (gelsomino, figlio). A temperature più alte (16-20°C), si intensificano le note di frutta tropicale e frutta bianca (pesca, pera).</p> <p>In sinergia con una adeguata fonte di aminoacidi, EnartisFerm Q Citrus può essere usato per migliorare la qualità aromatica di vini ottenuti da uve neutre.</p> <p>Una buona produzione di glicerolo contribuisce al volume ed alla pienezza gustativa.</p>																		
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>10 - 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>breve</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>elevata, ceppo vigoroso</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resa zucchero/alcol</td> <td>16,7 g per 1% alcol</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂ libera</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Resistenza al rame</td> <td>scarsa</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	10 - 20°C	Fase di latenza	breve	Velocità di fermentazione	elevata, ceppo vigoroso	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Resa zucchero/alcol	16,7 g per 1% alcol	Fattore killer	neutro	Resistenza alla SO ₂ libera	elevata	Resistenza al rame	scarsa
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																		
Temperatura di fermentazione	10 - 20°C																		
Fase di latenza	breve																		
Velocità di fermentazione	elevata, ceppo vigoroso																		
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v																		
Resa zucchero/alcol	16,7 g per 1% alcol																		
Fattore killer	neutro																		
Resistenza alla SO ₂ libera	elevata																		
Resistenza al rame	scarsa																		
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno in azoto</td> <td>medio (200-250 mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno in ossigeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>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>media. Alta in caso di quantità elevate di zolfo residuo sulle uve.</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerina</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Compatibilità con la fermentazione malolattica:</td> <td>scarsa</td> </tr> </table>	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. Alta in caso di quantità elevate di zolfo residuo sulle uve.	Produzione di glicerina	elevata	Compatibilità con la fermentazione malolattica:	scarsa				
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. Alta in caso di quantità elevate di zolfo residuo sulle uve.																		
Produzione di glicerina	elevata																		
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	scarsa																		
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini bianchi con intense caratteristiche varietali ▪ Miglioramento dell'espressione aromatica di vini ottenuti da uve neutre 																		
	<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> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 																		

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.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato. EnartisFerm 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, Nutriferm Energy garantisce le condizioni necessarie per una fermentazione regolare e completa. Con uve aromatiche non perfettamente mature o uve neutre, Nutriferm Arom Plus aumenta la produzione di aromi secondari (agrumi, pompelmo, gelsomino etc.) che faranno da supporto e intensificheranno l'espressione del carattere varietale. EnartisTan Citrus può essere utilizzato per rafforzare la nota fresca prodotta durante la fermentazione. Per limitare la produzione di anidride solforosa da parte di EnartisFerm 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 EnartisFerm Q Citrus per la fermentazione di uve pesantemente trattate con zolfo. Per velocizzare l'esaurimento degli zuccheri, nella seconda metà della fermentazione è bene risospendere il lievito con uno o due rimontaggi.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

0,5 kg – 10 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.