

LIEVITI

ENARTISFERM Q RHO

Saccharomyces uvarum per contenere gli effetti "enologici" del cambiamento climatico

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>Isolato da uve appassite destinate alla produzione di Amarone, EnartisFerm Q RHO è un ceppo appartenente alla specie <i>Saccharomyces uvarum</i> che possiede tutte le caratteristiche microbiologiche ed enologiche tipiche della sua specie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tolleranza alle basse temperature. A temperature vicine ai 10°C mostra una vigoria fermentativa superiore ai <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. • Scarsa produzione di acidità volatile, tipicamente inferiore a 0,2 g/L con gradazioni alcoliche pari a 13-13,5%. • Elevata produzione di glicerolo. • Tendenza a produrre acido succino e acido malico, con l'effetto di aumentare l'acidità complessiva del vino. • Minore resa zuccheri/alcol rispetto ai lieviti <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. • Elevata produzione di 2-fenil etanolo, alcol connotato da un intenso profumo floreale. <p>Soprattutto in virtù della sua tendenza ad avere una scarsa resa zuccheri/alcol e ad incrementare l'acidità totale del vino, EnartisFerm Q RHO aiuta a contenere gli effetti "enologici" del cambiamento climatico. Ad esempio, EnartisFerm Q RHO può essere usato in purezza per produrre vini da impiegare in blend per apportare acidità.</p> <p>Interessante anche l'applicazione di EnartisFerm Q RHO in coinoculo con lieviti <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, come EnartisFerm Q9 o EnartisFerm ES181 per la produzione di vini bianchi e EnartisFerm ES454 e EnartisFerm ES488 per la vinificazione in rosso.</p>																
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces uvarum</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>8 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media (breve a basse temperature)</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 13% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>elevata</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces uvarum</i>	Temperatura di fermentazione	8 - 28°C	Fase di latenza	media (breve a basse temperature)	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 13% v/v	Fattore killer	neutro	Resistenza alla SO ₂	elevata		
Specie	<i>Saccharomyces uvarum</i>																
Temperatura di fermentazione	8 - 28°C																
Fase di latenza	media (breve a basse temperature)																
Velocità di fermentazione	moderata																
Alcol tolleranza	≤ 13% v/v																
Fattore killer	neutro																
Resistenza alla SO ₂	elevata																
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno in azoto</td> <td>basso (150-200 ppm di APA)</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno in ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>molto alta (> 10 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Compatibilità con la fermentazione malolattica:</td> <td>bassa</td> </tr> </table>	Fabbisogno in azoto	basso (150-200 ppm di APA)	Fabbisogno in ossigeno	basso	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	molto bassa	Produzione di SO ₂	media	Produzione di acetaldeide	bassa	Produzione di glicerolo	molto alta (> 10 g/L)	Compatibilità con la fermentazione malolattica:	bassa
Fabbisogno in azoto	basso (150-200 ppm di APA)																
Fabbisogno in ossigeno	basso																
Produzione di acidità volatile	bassa																
Produzione di H ₂ S	molto bassa																
Produzione di SO ₂	media																
Produzione di acetaldeide	bassa																
Produzione di glicerolo	molto alta (> 10 g/L)																
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	bassa																
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini bianchi, rossi e rosati ▪ Aumentare l'acidità complessiva del vino e ridurre la resa zuccheri/alcol ▪ Aumentare la complessità aromatica e la morbidezza 																

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>DOSI 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 <i>Attenzione!</i> EnartisFerm Q RHO è sensibile agli shock termici e richiede uno specifico protocollo di reidratazione. Seguire le seguenti istruzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando delicatamente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 25-28°C. ▪ Lasciare riposare la sospensione per 10 minuti, quindi rimescolare ancora delicatamente. ▪ Lasciare riposare la sospensione per altri 10-15 minuti. ▪ Preparare uno starter aggiungendo mosto alla sospensione di lievito. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 5°C. ▪ Attendere che visibilmente si avvii la fermentazione, quindi aggiungere omogeneamente lo starter nel fermentatore (idealmente al riempimento). La differenza di temperatura tra lo starter di lievito ed il mosto non superi i 5°C. ▪ Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata. <p>Seguire questo specifico protocollo di reidratazione per massimizzare l'attività e le prestazioni di EnartisFerm Q RHO. Per migliorare la produzione di aromi di fermentazione e aumentare i fattori di sopravvivenza, integrare EnartisFerm Q RHO con un nutriente complesso come Nutriferm Arom Plus al momento dell'inoculo. Nutriferm Arom Plus fornisce steroli e acidi grassi insaturi, che aiutano a ottimizzare il metabolismo cellulare in presenza di alcol. Nutriferm Arom Plus fornisce aminoacidi che agiscono come precursori per la sintesi di composti aromatici.</p> <p>EnartisFerm Q RHO è sensibile alle alte temperature: non lasciare mai che la temperatura di fermentazione superi i 28 ° C. Questo lievito fornisce i migliori risultati durante la fermentazione a basse temperature (<18 ° C nel mosto bianco e rosato; <24 ° C nel mosto rosso).</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 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 Prodotto conforme a: Codex Oenologique 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.