









LIEVITI

ENARTISFERM Q τ

Ceppo di *Torulasporea delbrueckii* selezionato per la produzione di aromi fruttati.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>Ceppo non-<i>Saccharomyces</i> selezionato per la sua capacità di aumentare l'intensità e la complessità aromatica dei vini, grazie all'elevata produzione di esteri che conferiscono aromi freschi di frutta.</p> <p>EnartisFerm Qτ (Q Tau) è particolarmente consigliato nella fermentazione sequenziale di vini rossi e rosati, in combinazione con ceppi <i>Saccharomyces</i> come EnartisFerm ES454, Red Fruit e ES488. Nella vinificazione in bianco può essere usato in sequenza con EnartisFerm ES181, Perlage o Vintage White. In tutti i casi, aumenta in modo significativo la complessità olfattiva del vino, la morbidezza e la voluminosità al palato.</p> <p>Grazie alla sua osmotolleranza, nei mosti a elevato contenuto zuccherino EnartisFerm Qτ contribuisce ad una significativa diminuzione dell'acidità volatile finale, che può risultare inferiore del 20-30% rispetto a quella prodotta in una fermentazione in purezza con <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p>
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <p>Specie <i>Torulasporea delbrueckii</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 17 - 25°C</p> <p>Velocità di fermentazione lenta</p> <p>Alcol tolleranza $\leq 10\%$ v/v</p> <p>Resistenza alla SO₂ < 20 ppm</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <p>Produzione di acidità volatile molto bassa</p> <p>Produzione di H₂S molto bassa</p> <p>Produzione di SO₂ molto bassa</p> <p>Produzione di esteri molto alta</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Vini bianchi, rossi e rosati con evidenti note fruttate Produzione di vini con elevata complessità olfattiva Vini passiti
	<p>DOSI</p> <p>30-50 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>Reidratazione</i></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 20-25°C. Attendere 10 minuti dopodiché agitare nuovamente. Alla sospensione così ottenuta, aggiungere mosto non solfitato in quantità pari a 4 volte il volume della sospensione stessa. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e il mosto sia inferiore a 10°C. Attendere 20 minuti dopodiché il lievito è pronto per essere inoculato. <p><i>Inoculo sequenziale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il contenuto in APA del mosto da fermentare sia di almeno 140 mg/L e che il contenuto di SO₂ libera sia inferiore a 15 mg/L. Aggiungere al mosto la sospensione di EnartisFerm Qτ preparata come descritto sopra. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione e il mosto sia inferiore a 10°C.

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>Omogeneizzare con un rimontaggio. Attenzione: nella vinificazione in bianco e in rosato, una torbidità del mosto inferiore a 80-100 NTU può creare difficoltà fermentativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Insieme a EnartisFerm Qt, aggiungere 30 g/hL di Nutriferm Arom Plus, per aumentare la produzione di esteri. ▪ Attendere che il contenuto zuccherino scenda di circa 10 gradi Babo (o che sia stato prodotto almeno 5-6% di alcol). ▪ Inoculare 30 g/hL di ceppo <i>Saccharomyces cerevisiae</i> precedentemente reidratato. ▪ Contemporaneamente al ceppo <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, aggiungere 30 g/hL di Nutriferm Advance
	<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 Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</p> <p>Contiene E491 (monostearato di sorbitano).</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.