









**LIEVITI**

# ENARTISFERM Q $\tau$ FD

Ceppo liofilizzato di *Torulaspota delbrueckii* per la produzione di vini fruttati

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm Q<math>\tau</math> (Q Tau) FD è un ceppo liofilizzato di <i>Torulaspota delbrueckii</i> selezionato dall'Università Politecnica delle Marche (Dipartimento DiSVA) che fino ad ora è stato disponibile solo in forma di crema con il nome di EnartisFerm Q<math>\tau</math> Liquido. Anche dopo liofilizzazione, EnartisFerm Q<math>\tau</math> FD mantiene tutte le caratteristiche contraddistinguono e hanno fatto apprezzare il prodotto in crema:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tolleranza all'alcol fino a 12%.</li> <li>▪ Un'elevata produzione di esteri che aumentano l'intensità e la complessità aromatica grazie all'apporto di note fresche di frutta.</li> <li>▪ Un contributo significativo alle sensazioni gustative di volume e morbidezza dovuto alla produzione di polioli.</li> </ul> <p>EnartisFerm Q<math>\tau</math> FD può essere usato come unico lievito nella fermentazione di vini con gradazione potenziale fino a 12% oppure in inoculo sequenziale con ceppi <i>Saccharomyces</i>. Nella fermentazione di vini rossi e rosati ad esempio, se ne consiglia la combinazione con EnartisFerm Red Fruit, ES454, Vintage Red, D20, WS, AMR-1 e ES488. Nella vinificazione in bianco può essere usato in sequenza con EnartisFerm ES181, Perlage o Vintage White.</p> <p>Grazie alla sua osmotolleranza, nei mosti a elevato contenuto zuccherino EnartisFerm Q<math>\tau</math> contribuisce a 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><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Torulaspota delbrueckii</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>17 - 25°C</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno in azoto</td> <td>basso (150 ppm di APA)</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>medio-lunga</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>lenta</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 12% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO<sub>2</sub></td> <td>&lt; 30 ppm</td> </tr> </table>	Specie	<i>Torulaspota delbrueckii</i>	Temperatura di fermentazione	17 - 25°C	Fabbisogno in azoto	basso (150 ppm di APA)	Fase di latenza	medio-lunga	Velocità di fermentazione	lenta	Alcol tolleranza	≤ 12% v/v	Resistenza alla SO <sub>2</sub>	< 30 ppm
Specie	<i>Torulaspota delbrueckii</i>														
Temperatura di fermentazione	17 - 25°C														
Fabbisogno in azoto	basso (150 ppm di APA)														
Fase di latenza	medio-lunga														
Velocità di fermentazione	lenta														
Alcol tolleranza	≤ 12% v/v														
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	< 30 ppm														
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>molto bassa, 20-30% inferiore a un <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H<sub>2</sub>S</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di esteri</td> <td>molto alta</td> </tr> </table>	Produzione di acidità volatile	molto bassa, 20-30% inferiore a un <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Produzione di H <sub>2</sub> S	molto bassa	Produzione di SO <sub>2</sub>	molto bassa	Produzione di esteri	molto alta						
Produzione di acidità volatile	molto bassa, 20-30% inferiore a un <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .														
Produzione di H <sub>2</sub> S	molto bassa														
Produzione di SO <sub>2</sub>	molto bassa														
Produzione di esteri	molto alta														
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vini bianchi, rossi e rosati con evidenti note fruttate</li> <li>▪ Produzione di vini con elevata complessità olfattiva</li> <li>▪ Vini passiti: per avere maggiore complessità aromatica e più bassa acidità volatile.</li> <li>▪ Come unico lievito nella fermentazione di vini con residuo zuccherino finale o vini con gradazione alcolica inferiore a 12%.</li> <li>▪ Fermentazione di vini base spumante: aumenta la persistenza della spuma.</li> </ul>														
	<p><b>DOSI</b></p> <p>20-30 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>														

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><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <p><i>Reidratazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disperdere in 10 parti di acqua pulita priva di cloro, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 20-25°C.</li> <li>▪ Aggiungere alla sospensione un attivante organico alla dose di 30 g per ettolitro di mosto da fermentare. Mescolare per evitare la formazione di grumi</li> <li>▪ Attendere 20 minuti dopodiché 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.</li> <li>▪ Attendere 20 minuti.</li> <li>▪ Mescolare e aggiungere in modo omogeneo al mosto da fermentare.</li> </ul> <p><i>Inoculo sequenziale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Assicurarsi che il contenuto in APA del mosto da fermentare sia di almeno 140 mg/L, che il contenuto di SO<sub>2</sub> libera sia inferiore a 15 mg/L e che la temperatura sia superiore a 15°C.</li> <li>▪ Aggiungere al mosto la sospensione di EnartisFerm Q<sub>τ</sub> preparata come descritto sopra. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione e il mosto sia inferiore a 10°C. 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.</li> <li>▪ Attendere che il contenuto zuccherino scenda di circa 10 gradi Babo (o che sia stato prodotto almeno 5-6% di alcol).</li> <li>▪ Inoculare 30 g/hL di ceppo <i>Saccharomyces cerevisiae</i> precedentemente reidratato.</li> <li>▪ Contemporaneamente al ceppo <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, aggiungere 30 g/hL di Nutriferm Advance</li> </ul>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>0,5 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in freezer a -18°C o in frigorifero a +4°C . La conservazione per qualche giorno fuori dal freezer o dal frigorifero a temperature inferiori a 25°C non compromette la qualità del prodotto. Evitare l'esposizione a temperature superiori ai 25°C. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b></p> <p>Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</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.