









**LIEVITI**

# ENARTISFERM Q<sub>K</sub>

*Lachancea thermotolerans* in crema per l'acidificazione naturale dei vini.

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> <p>Lievito non-<i>Saccharomyces</i> selezionato dall'Università Politecnica delle Marche (Dipartimento DiSVA) si caratterizza per la capacità di produrre acido L-lattico e contribuire così a mantenere o aumentare l'acidità del mosto-vino.</p> <p>La produzione di acido lattico varia in funzione di modalità di inculo, temperatura e tempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ È maggiore con l'aumentare della dose di inculo</li> <li>▪ è maggiore a bassa temperatura</li> <li>▪ è maggiore quanto più a lungo si lascia fermentare il non-<i>Saccharomyces</i>.</li> </ul> <p>EnartisFerm Q<sub>K</sub> produce anche elevate quantità di glicerolo con conseguente riduzione del contenuto finale di etanolo.</p> <p>A livello aromatico, la produzione di β-fenil etanolo (aroma di rosa) esalta le note floreali.</p> <p>EnartisFerm Q<sub>K</sub> è particolarmente consigliato nella fermentazione sequenziale di vini rossi bassi in acidità, in combinazione con ceppi <i>Saccharomyces</i> come EnartisFerm ES454, Vintage Red, D20, AMR-1 e WS.</p> <p>Nei mosti bianchi bassi d'acidità, può essere utilizzato in combinazione con EnartisFerm ES181, Top 15, Perlage e Vintage White.</p>														
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Lachancea thermotolerans</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>17 - 25°C</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno in azoto</td> <td>bassa (150 ppm di APA)</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 8% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO<sub>2</sub></td> <td>&lt; 30 ppm totale</td> </tr> </table>	Specie	<i>Lachancea thermotolerans</i>	Temperatura di fermentazione	17 - 25°C	Fabbisogno in azoto	bassa (150 ppm di APA)	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 8% v/v	Resistenza alla SO <sub>2</sub>	< 30 ppm totale
Specie	<i>Lachancea thermotolerans</i>														
Temperatura di fermentazione	17 - 25°C														
Fabbisogno in azoto	bassa (150 ppm di APA)														
Fase di latenza	media														
Velocità di fermentazione	moderata														
Alcol tolleranza	≤ 8% v/v														
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	< 30 ppm totale														
	<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 acido lattico</td> <td>fino a 5 g/L in caso di fermentazione a 20°C</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Produzione di aromi</td> <td>buona produzione di β-fenil etanolo (aroma floreale, rosa)</td> </tr> </table>	Produzione di acidità volatile	molto bassa, 20-30% inferiore a un <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Produzione di acido lattico	fino a 5 g/L in caso di fermentazione a 20°C	Produzione di glicerolo	elevata	Produzione di aromi	buona produzione di β-fenil etanolo (aroma floreale, rosa)						
Produzione di acidità volatile	molto bassa, 20-30% inferiore a un <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .														
Produzione di acido lattico	fino a 5 g/L in caso di fermentazione a 20°C														
Produzione di glicerolo	elevata														
Produzione di aromi	buona produzione di β-fenil etanolo (aroma floreale, rosa)														
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acidificazione di vini bianchi, rossi e rosati</li> </ul>														
	<p><b>DOSI</b></p> <p>10-30 mL/hL</p>														
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agitare la bottiglia</li> <li>▪ Sciogliere il contenuto in 5 parti di mosto fresco: fare attenzione che il contenuto in anidride solforosa totale del mosto sia inferiore a 20 mg/L e che la temperatura sia di almeno 15-18°C.</li> <li>▪ Mescolare delicatamente fino a rendere la sospensione omogenea.</li> <li>▪ Aggiungere la sospensione di EnartisFerm Q<sub>K</sub> al mosto da fermentare. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione e il mosto sia inferiore a 10°C. Omogeneizzare con un rimontaggio. Assicurarsi che il contenuto in APA del mosto sia di almeno 150 mg/L. Attenzione: nella</li> </ul>														

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>vinificazione in bianco e in rosato, una torbidità inferiore a 80 -100 NTU può creare difficoltà fermentativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attendere che il contenuto di zucchero scenda di circa 5-10 Babo (o che sia stato prodotto almeno 3-6% di alcol), in funzione della quantità di acido lattico che si vuole produrre (a 6% di alcol si possono ottenere fino a 4-5 g/L di acido lattico)</li> <li>▪ Inoculare il serbatoio con 30 g/hL di un ceppo <i>Saccharomyces cerevisiae</i> precedentemente reidratato.</li> <li>▪ Contemporaneamente al ceppo <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, aggiungere 30 – 40 g/hL di Nutriferm Special.</li> <li>▪ A 1/3 della fermentazione alcolica aggiungere Nutriferm Advance</li> </ul>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in frigorifero a 2-4 °C. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare entro 40 giorni dalla data di produzione.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> 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>

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.