









LIEVITI

ENARTISFERM Q_τ LIQUIDO

Torulaspora delbrueckii in crema per la produzione di aromi fruttati.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>Ceppo non-<i>Saccharomyces</i> selezionato dall'Università Politecnica delle Marche (Dipartimento DiSVA) 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 Q_τ (Q Tau) Liquido è particolarmente consigliato nella fermentazione sequenziale di vini rossi e rosati, in combinazione con ceppi <i>Saccharomyces</i> come EnartisFerm ES454, Vintage Red, D20, WS, AMR-1 e ES488.</p> <p>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 Q_τ Liquido 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>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Torulaspora delbrueckii</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>medio</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 12% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>< 30 ppm</td> </tr> </table>	Specie	<i>Torulaspora delbrueckii</i>	Temperatura di fermentazione	17 - 25°C	Fabbisogno in azoto	bassa (150 ppm di APA)	Fase di latenza	medio	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 12% v/v	Resistenza alla SO ₂	< 30 ppm
Specie	<i>Torulaspora delbrueckii</i>														
Temperatura di fermentazione	17 - 25°C														
Fabbisogno in azoto	bassa (150 ppm di APA)														
Fase di latenza	medio														
Velocità di fermentazione	moderata														
Alcol tolleranza	≤ 12% v/v														
Resistenza alla SO ₂	< 30 ppm														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</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 H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>elevata</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 ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	molto bassa	Produzione di glicerolo	elevata	Produzione di esteri	molto alta				
Produzione di acidità volatile	molto bassa, 20-30% inferiore a un <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .														
Produzione di H ₂ S	bassa														
Produzione di SO ₂	molto bassa														
Produzione di glicerolo	elevata														
Produzione di esteri	molto alta														
	<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: per avere maggiore complessità aromatica e più bassa acidità volatile. ▪ Come unico lievito fermentante in vini con residuo zuccherino finale o vini con gradazione alcolica inferiore a 12%. ▪ Fermentazione di vini base spumante: aumenta la persistenza della spuma. 														
	<p>DOSI</p> <p>20-30 g/hL</p>														
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Agitare la bottiglia ▪ Sciogliere il contenuto in 5 parti di mosto fresco: fare attenzione che il contenuto in anidride solforosa totale del mosto sia inferiore a 30 mg/L e che la temperatura sia di almeno 15 -18°C. ▪ Mescolare delicatamente fino a rendere la sospensione omogenea. ▪ Aggiungere la sospensione di EnartisFerm Q_τ Liquido 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 														

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>rimontaggio. Assicurarsi che il contenuto in APA del mosto sia di almeno 150 mg/L. Attenzione: nella vinificazione in bianco e in rosato, una torbidità inferiore a 80 -100 NTU può creare difficoltà fermentativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Insieme a EnartisFerm Qr Liquido, aggiungere 30 g/hL di Nutriferm Arom Plus per aumentare la produzione di esteri. ▪ Attendere che il contenuto di zucchero scenda di circa 10 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 Special.
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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>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>

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.