









LEVEDURAS

ENARTISFERM Q4

Estirpe para variedades tiólicas.

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS EnartisFerm Q4 é uma estirpe de levedura, selecionada para a fermentação de variedades tiólicas.</p> <p>A principal característica desta estirpe é uma forte capacidade de revelar o 4-mercaptopentanona (4-MMP). O sequenciamento de DNA revela que EnartisFerm Q4 é homocigoto que contém a versão completa (longa) do gene IRC7. Este gene codifica a síntese da enzima β-liase, unicamente envolvida na liberação de aromas tiólicos (principalmente 4-MMP) ligados à cisteína.</p> <p>Quando utilizado para a fermentação de variedades tiólicas, o EnartisFerm Q4 expressa o aroma varietal e realça especificamente as notas de buxo, folha de tomate e "pipi de chat", característicos do 4-MMP.</p>														
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>14-18°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao Cobre</td> <td>elevada</td> </tr> <tr> <td>Fator killer</td> <td>killer</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	14-18°C	Fase de latência	média	Velocidade de fermentação	moderada	Tolerância ao álcool	≤ 15% v/v	Tolerância ao Cobre	elevada	Fator killer	killer
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura de fermentação	14-18°C														
Fase de latência	média														
Velocidade de fermentação	moderada														
Tolerância ao álcool	≤ 15% v/v														
Tolerância ao Cobre	elevada														
Fator killer	killer														
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidade de azoto</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de H₂S</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO₂</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de acetaldeído</td> <td>baixa – média</td> </tr> </table>	Necessidade de azoto	média	Produção de acidez volátil	baixa	Produção de H ₂ S	baixa	Produção de SO ₂	baixa	Produção de glicerol	média	Produção de acetaldeído	baixa – média		
Necessidade de azoto	média														
Produção de acidez volátil	baixa														
Produção de H ₂ S	baixa														
Produção de SO ₂	baixa														
Produção de glicerol	média														
Produção de acetaldeído	baixa – média														
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> Variedades tiólicas. 														
	<p>DOSES 20 – 40 g/hL.</p> <p>As doses mais elevadas devem ser usadas para fermentação de mostos provenientes de uvas atacadas pela podridão e mostos que apresentem elevadas contagens de flora microbológica natural e alta concentração de açúcar.</p>														
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> Dispersar a levedura em água morna (35-40°C) na razão de 1:10. Agitar suavemente; Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente; Adicionar a suspensão ao mosto o mais cedo possível, no início do enchimento da cuba. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10°C; Distribuir o inóculo de forma homogênea no volume total a fermentar. 														
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 0,500 Kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15°C) e seco.</p>														

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

	<p>Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Codex Oenologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) N. 934/2019 Contém E491 (monoestearato de sorbitano).</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.