







LEVADURAS

# EnartisFerm Q5



Levedura ideal para a elaboração de grandes vinhos tintos de médio e longo envelhecimento.

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Selecionada a partir de uvas Syrah, EnartisFerm Q5 é uma levedura que ajuda a revelar o aroma varietal. EnartisFerm Q5 intensifica as notas de frutos vermelhos (morango, framboesa, cereja preta) e flores (violeta e rosa) já presentes nas uvas, com aromas secundários resultantes da síntese de ésteres e álcoois superiores a partir dos aminoácidos contidos no mosto. Contribui também para aumentar a complexidade olfactiva do vinho, produzindo notas balsâmicas e de especiarias.</p> <p>Graças a uma forte capacidade extractiva, dá origem a vinhos com uma cor intensa e estável, de grande estrutura mas macios, aptos para o envelhecimento em madeira.</p> <p>EnartisFerm Q5 é recomendado para a produção de vinhos tintos estruturados, frutados e complexos, destinados a um estágio médio-longo em madeira.</p>										
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>15 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>curta</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 16% v/v</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	15 - 30°C	Fase de latência	curta	Velocidade de fermentação	média	Tolerância ao álcool	≤ 16% v/v
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>										
Temperatura de fermentação	15 - 30°C										
Fase de latência	curta										
Velocidade de fermentação	média										
Tolerância ao álcool	≤ 16% v/v										
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidade de azoto</td> <td>média (200-250 mg/l)</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de H<sub>2</sub>S</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO<sub>2</sub></td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>elevada (cerca de 12 g/L em vinho com 15% de álcool)</td> </tr> </table>	Necessidade de azoto	média (200-250 mg/l)	Produção de acidez volátil	média	Produção de H <sub>2</sub> S	baixa	Produção de SO <sub>2</sub>	baixa	Produção de glicerol	elevada (cerca de 12 g/L em vinho com 15% de álcool)
Necessidade de azoto	média (200-250 mg/l)										
Produção de acidez volátil	média										
Produção de H <sub>2</sub> S	baixa										
Produção de SO <sub>2</sub>	baixa										
Produção de glicerol	elevada (cerca de 12 g/L em vinho com 15% de álcool)										
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vinhos tintos frutados e suaves que exprimem a casta e o terroir</li> <li>Vinhos tintos obtidos de uvas bem maduras e destinados a um período de envelhecimento médio a longo</li> <li>Vinhos tintos de reserva</li> </ul>										
	<p><b>DOSES</b></p> <p>20-40 g/hL</p> <p>São aplicadas doses mais elevadas no caso de uvas alteradas, de concentrações elevadas de açúcar e de mostos em condições microbiológicas menos perfeitas.</p>										
	<p><b>MODO DE UTILIZAÇÃO</b></p> <p><i>Inoculação direta (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispersar a levedura diretamente sobre a superfície do mosto. Se não for possível distribuir a levedura de forma homogénea, é aconselhável dispersá-la num volume de água ou de mosto na proporção de 1:10 (temperatura &gt; 15°C) evitando a formação de grumos, e depois adicioná-la à cuba.</li> <li>Recomenda-se a re-hidratação para distribuir uniformemente a levedura na massa.</li> </ul> <p><i>Com reidratação</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispersar a levedura num volume de água limpa 10 vezes superior ao seu peso, mexendo suavemente. A temperatura da água deve estar entre 35-40°C.</li> <li>Esperar 10 a 20 minutos e agitar de novo.</li> </ul>										

As informações fornecidas nesta ficha técnica correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, no entanto, não isentam o utilizador do cumprimento das normas de segurança e proteção ou da utilização indevida do produto.

- Adicionar a suspensão uniformemente ao mosto ou ao mosto no início do enchimento da cuba. Atenção: a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder 10°C.
- Recomenda-se a repetição da operação para distribuir uniformemente a levedura na massa.

A observância dos tempos e métodos descritos acima garante a máxima viabilidade da levedura.

EnartisFerm Q5 produz vinhos tintos com um aroma frutado intenso que se integra bem com a madeira.

EnartisFerm Q5 dá os melhores resultados quando utilizado para as seguintes aplicações:

- Vinhos de médio envelhecimento, bebíveis, elaborados a partir de uvas com maturação desigual. Neste caso, a nutrição com NUTRIFERM AROM PLUS no início da fermentação alcoólica amplifica a produção de aromas frutados. EnartisPro TINTO melhora o volume e a suavidade, enquanto que com a adição de INCANTO NC durante a fermentação, o aroma a madeira começa a ser integrado, a estabilidade da cor é melhorada e os aromas herbáceos são atenuados.
- Vinhos de reserva provenientes de uvas maduras e ricas em aromas primários. EnartisFerm Q5 favorece a extração e a expressão dos aromas frutados e florais produzidos pelos nor-isoprenóides das uvas. A adição de EnartisPro TINTO ao inóculo melhora a estabilidade aromática e a suavidade do vinho. NUTRIFERM AROM Plus favorece o predomínio da estirpe selecionada e contribui para uma fermentação regular e isenta de defeitos organolépticos, enquanto que, no caso de uvas com elevado teor alcoólico potencial, a utilização de NUTRIFERM ADVANCE a 1/3 da fermentação evita o aparecimento de odores reduzidos.



#### ACONDICIONAMENTO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

0,5 kg - 10 kg

Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5° e 15°C) e seco.  
Embalagem aberta: fechar bem e conservar como indicado acima. Consumir rapidamente.



#### LEGISLAÇÃO

O produto está em conformidade com:  
Codex CEnologique International.

Produto para uso enológico em conformidade com:  
Reg. (UE) 2019/934

Contém E491 (monoestearato de sorbitano).