











LEVADURAS

EnartisFerm Q7

Estirpe tolerante ao álcool, capaz de produzir notas de frutos silvestres, refrescando assim o aroma dos vinhos tintos produzidos em regiões quentes

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Estirpe selecionada de uvas Primitivo, EnartisFerm Q7 é recomendada para a produção de vinhos produzidos em regiões quentes.</p> <p>EnartisFerm Q7 produz mostos secos com um teor alcoólico potencial de 16,5 - 17%. Ao mesmo tempo, produz agradáveis aromas de frutas frescas, como amora, mirtilo e ameixa, que ajudam a mascarar e a refrescar as notas de frutas excessivamente maduras e de compota, frequentemente encontradas em vinhos produzidos em regiões ou safras quentes.</p> <p>Fermentador moderado, EnartisFerm Q7 pode ser utilizado tanto para a fermentação de vinhos jovens como de vinhos destinados a um envelhecimento médio-longo.</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>16 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>moderada-lenta</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 16,5% v/v</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	16 - 30°C	Fase de latência	média	Velocidade de fermentação	moderada-lenta	Tolerância ao álcool	≤ 16,5% v/v
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>										
Temperatura de fermentação	16 - 30°C										
Fase de latência	média										
Velocidade de fermentação	moderada-lenta										
Tolerância ao álcool	≤ 16,5% v/v										
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</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 H₂S</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO₂</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>elevada (12-13 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 ₂ S	baixa	Produção de SO ₂	baixa	Produção de glicerol	elevada (12-13 g/L em vinho com 15% de álcool)
Necessidade de azoto	média (200-250 mg/l)										
Produção de acidez volátil	média										
Produção de H ₂ S	baixa										
Produção de SO ₂	baixa										
Produção de glicerol	elevada (12-13 g/L em vinho com 15% de álcool)										
	<p>APLICAÇÕES</p> <p>Fermentação de vinhos tintos produzidos em regiões quentes ou de colheitas com elevado teor alcoólico potencial.</p>										
	<p>DOSES</p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Doses mais elevadas aplicam-se no caso de uvas alteradas, concentrações elevadas de açúcar e mostos em condições microbiológicas menos perfeitas.</p>										
	<p>MODO DE UTILIZAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> Dispersar num volume de água limpa 10 vezes o peso da levedura, mexendo suavemente. A temperatura da água deve estar entre 35-40°C. Aguardar 20 minutos e agitar novamente. Adicionar a suspensão ao mosto ou ao mosto no início do enchimento da cuba. Deve-se ter cuidado para que a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não exceda 10°C. Distribuir uniformemente a levedura na massa inoculada. <p>A observância dos tempos e métodos descritos acima garante a máxima viabilidade da levedura reidratada.</p> <p>NUTRIFERM AROM PLUS pode ser utilizado no momento da inoculação para a nutrição da levedura e para amplificar a produção de aromas frutados. NUTRIFERM AROM PLUS fornece aminoácidos de cadeia ramificada que EnartisFerm Q7 é capaz de utilizar para a síntese de compostos aromáticos. NUTRIFERM ADVANCE a 1/3 da fermentação previne o aparecimento de odores reduzidos e assegura uma</p>										

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 ou da utilização indevida do produto.

	fermentação completa e regular. A adição de EnartisPro TINTO ao inóculo melhora a estabilidade aromática e corante e aumenta o potencial de envelhecimento do vinho.
	EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 0,5 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 Œnologique International. Produto para uso enológico em conformidade com: Reg. (UE) 2019/934 Contém E491 (monoestearato de sorbitano).

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 ou da utilização indevida do produto.