



Saccharomyces cerevisiae

Q7

enartis FERM

DEVOLVER A FRESCURA A UVAS TINTAS MARCADAS POR CLIMAS QUENTES

Enartis Ferm Q7 é uma estirpe tolerante a elevado álcool potencial capaz de produzir aromas de bagos maduros mas frescos, a partir de uvas produzidas em regiões ou parcelas marcadas por condições edafoclimáticas que condicionam o regular desenvolvimento vegetativo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm Q7 é uma estirpe selecionada em Itália da casta Primitivo, particularmente recomendada para a produção de vinhos tintos produzidos em climas quentes.

Muito tolerante ao álcool, **Enartis Ferm Q7** é capaz de fermentar de forma regular e completa uvas de até 17% de álcool potencial. Ao mesmo tempo, produz agradáveis notas de fruta fresca, tais como, amora, mirtilo e ameixa que ajudam a mascarar e refrescar as notas de fruta sobremadura, características dos vinhos produzidos em regiões quentes ou verões secos.

Com cinética moderada, **Enartis Ferm Q7** pode ser usada tanto para vinhos tintos jovens, como para vinhos tintos destinados ao médio e longo estágio de afinamento.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	20-32 °C
Fase de latência	médio-longa
Velocidade de fermentação	moderada
Tolerância ao álcool	≤ 16,5 % (v/v)
Razão açúcar/ álcool	16 g por 1% álcool
Fator <i>killer</i>	neutra

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidade de azoto	média
Necessidade de oxigénio	média
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 teor alcoólico de 15%)

APLICAÇÕES

Fermentação de vinhos tintos produzidos em regiões quentes com elevado teor em álcool potencial.



Saccharomyces cerevisiae

Q7



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Para potenciar a produção de notas frutadas, **Nutriferm Arom Plus** pode ser adicionado como uma fonte de azoto simultaneamente à inoculação da levedura. **Nutriferm Arom Plus** aporta aminoácidos específicos que a **Enartis Ferm Q7** consegue utilizar para sintetizar compostos aromáticos.

A adição de **Nutriferm Advance** a 1/3 da fermentação assegura uma fermentação segura e completa e previne o aparecimento de aromas de redução.

A adição de **Enartis Pro Tinto** simultaneamente à inoculação da levedura, ajuda a estabilizar a cor e o aroma e aumentar o potencial de envelhecimento do vinho.

DOSES

20 – 40 g/hL

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 microbiológica natural e alta concentração de açúcar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a levedura em água morna (35-38 °C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. 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 a levedura de forma homogénea com recurso a uma remontagem ou homogeneizando o conteúdo do tanque.

Trabalhar de acordo com os tempos e métodos acima descritos, assegura a máxima atividade da levedura reidratada.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg, sob vácuo

Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15 °C) e seco.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.

Produto de acordo com Codex Oenologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano