











## LEVEDURAS

# EnartisFerm Q9

Levedura específica para maximizar a produção de aromas em castas aromáticas e neutras

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm Q9 é uma levedura selecionada para a produção de vinhos brancos jovens de castas neutras e aromáticas.</p> <p>Esta estirpe tem a característica de se adaptar a diferentes condições e técnicas de vinificação na produção de vinhos brancos jovens, exprimindo ao máximo o potencial intrínseco da casta.</p> <p>EnartisFerm Q9 apresenta uma elevada capacidade de produção de ésteres e de libertação de aromas varietais, tais como tióis, terpenos e norisoprenóides.</p> <p>Os vinhos resultantes da fermentação com esta levedura, caracterizam-se por um perfil aromático intenso de frutos de caroço de polpa branca (pêssego, alperce), maçã verde, notas minerais e típicas da casta, acompanhados de uma boa estrutura gustativa.</p> <p>EnartisFerm Q9 é também excelente para a fermentação de castas terpénicas como a Moscatel e a Gewurztraminer, melhorando o perfil aromático destas uvas.</p>												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Fator killer</td> <td>Killer</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação recomendada</td> <td>12- 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência (LAG)</td> <td>Média</td> </tr> <tr> <td>Cinética fermentativa</td> <td>Média</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 14,5%</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Fator killer	Killer	Temperatura de fermentação recomendada	12- 20°C	Fase de latência (LAG)	Média	Cinética fermentativa	Média	Tolerância ao álcool	≤ 14,5%
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Fator killer	Killer												
Temperatura de fermentação recomendada	12- 20°C												
Fase de latência (LAG)	Média												
Cinética fermentativa	Média												
Tolerância ao álcool	≤ 14,5%												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Exigências em azoto</td> <td>Média-alta</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>Baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de H<sub>2</sub>S</td> <td>Muito baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO<sub>2</sub></td> <td>Baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de acetaldeído</td> <td>Baixa</td> </tr> </table>	Exigências em azoto	Média-alta	Produção de acidez volátil	Baixa	Produção de H <sub>2</sub> S	Muito baixa	Produção de SO <sub>2</sub>	Baixa	Produção de acetaldeído	Baixa		
Exigências em azoto	Média-alta												
Produção de acidez volátil	Baixa												
Produção de H <sub>2</sub> S	Muito baixa												
Produção de SO <sub>2</sub>	Baixa												
Produção de acetaldeído	Baixa												
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vinhos brancos e rosés aromáticos e de castas neutras</li> <li>Vinhos varietais de uvas caracterizadas por um elevado potencial aromático a nível gustativo</li> <li>Castas terpénicas</li> </ul>												
	<p><b>DOSES</b></p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Dosagens mais elevadas são aplicadas em caso de uvas pouco sãs, concentrações elevadas de açúcar e mostos em condições microbiológicas menos perfeitas.</p>												
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispersar a levedura num volume de água potável 10 vezes superior ao seu peso, agitando suavemente. A temperatura da água deve manter-se entre 35-40°C.</li> <li>Aguardar 10 a 20 minutos e agitar novamente.</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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adicionar a suspensão uniformemente ao mosto ou às uvas após esmagamento no início do enchimento do depósito. Atenção: a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve ultrapassar 10°C.</li> <li>É recomendável efetuar uma remontagem para distribuir uniformemente a levedura na totalidade do volume a tratar.</li> </ul> <p>O cumprimento dos tempos e métodos descritos acima garante a máxima viabilidade da levedura reidratada.</p> <p>Para favorecer o metabolismo de EnartisFerm Q9, é aconselhável a adição de NUTRIFERM AROM PLUS (nutriente biológico) ao inóculo de levedura para aumentar a produção de aroma.</p>
	<p><b>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</b> 0,5 kg – 10 kg</p> <p>Embalagem selada: conservar em local fresco (de preferência entre 5° e 15°C) e seco. Embalagem aberta: voltar a selar cuidadosamente e conservar como indicado acima. Utilizar rapidamente.</p>
	<p><b>LEGISLAÇÃO</b> O produto está em conformidade com: Códex Enológico Internacional.</p> <p>Produto aprovado para uso enológico, como referenciado por: Regulamento (UE) 2019/934 e suas sucessivas alterações.</p> <p>Contém E 491 (monoestearato de sorbitano)</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 da utilização indevida do produto.