



Saccharomyces cerevisiae

Q CITRUS

enartis FERM

LEVEDURA PARA VINHOS BRANCOS

Enartis FERM Q CITRUS é uma estirpe selecionada para a produção de vinhos brancos caracterizados por elevada expressão aromática.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis FERM Q CITRUS é uma levedura recomendada para a produção de vinhos brancos com intensa expressão aromática.

Enartis FERM Q CITRUS é capaz de revelar os aromas frutados e florais de terpenos e norisoprenóides da uva. Ao mesmo tempo, produz aromas de fermentação intensos tornando o carácter varietal mais complexo.

Quando fermentada a temperaturas baixas (10-13 °C), **Enartis FERM Q CITRUS** produz notas elegantes e complexas de citrinos (toranja), fruta tropical (goiaba, maracujá, ananás) e flores (jasmim, lima). A temperaturas mais elevadas (16-20 °C), intensifica notas de fruta tropicais e fruta branca (pêssego, pêra).

Na presença de uma boa fonte de aminoácidos, **Enartis FERM Q CITRUS** pode ajudar a potenciar a qualidade aromática de uvas neutras.

A sua elevada produção de glicerol contribui para o incremento de volume e equilíbrio do vinho.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	8-15°C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	elevada, estirpe vigorosa; não recomendada para a fermentação em barrica
Tolerância ao álcool	≤ 15 % (v/v)
Razão açúcar/ álcool	16,7 g por 1% álcool
Fator <i>killer</i>	neutra
Resistência ao SO ₂	elevada

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	média (200-250 mg/L para 14% de álcool potencial no mosto)
Necessidades de oxigénio	média
Produção de acidez volátil	muito baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	média
Produção de glicerol	elevada
Compatibilidade com fermentação maloláctica	baixa

APLICAÇÕES

Vinhos brancos com intensas características varietais.

Potencia a expressão aromática dos vinhos obtidos a partir de uvas neutras.



Saccharomyces cerevisiae

Q CITRUS

enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Enartis FERM Q CITRUS proporciona os melhores resultados aromáticos quando na fase inicial da fermentação é-lhe fornecido azoto aminoacídico. Juntamente com uvas bem maduras e aromáticas, **Nutriferm Energy** garante as condições necessárias para uma regular e completa fermentação. Na presença de uvas tendencialmente neutras ou não perfeitamente maduras, **Nutriferm Arom Plus** potencia a produção de aromas secundários (citrinos, toranja, jasmim, etc.) os quais vão dar suporte e intensificar a expressão de notas aromáticas varietais.

Sugere-se a consociação com o tanino **Enartis Tan Citrus** que durante a fermentação, reforçará a produção de aromas frescos.

De modo a limitar a produção de SO₂, recomenda-se reduzir a adição de SO₂, não utilizar sulfato de amónio como fonte de azoto e evitar a utilização de **Enartis FERM Q CITRUS** na fermentação de uvas tratadas com elevadas quantidades de sulfatos.

Para acelerar a diminuição do açúcar, na segunda metade da fermentação, manter a levedura em suspensão por meio de agitação ou bomba doseadora.

DOSES

20 – 40 g/hL

As doses mais elevadas são recomendadas no caso de uvas podres, com elevado teor em açúcares e difíceis condições microbiológicas.

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 Cœnologique International

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

Contém E491 Monoestearato de sorbitano