

# EnartisFerm Q TAU FD

**Cepa no-*Saccharomyces* para incrementar la complejidad aromática en fermentación.**

## Levadura liofilizada de *Torulasporea delbrueckii*

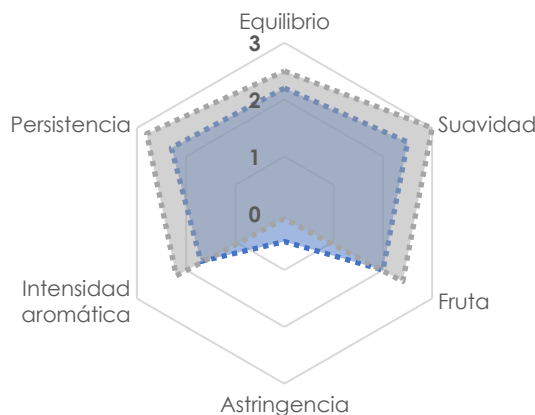
Fermenta hasta 12,5% de alcohol, produciendo vinos suaves, equilibrados en boca y con gran complejidad aromática.

Particularmente adecuada para:

- ☞ Vinos **blancos, rosados y base espumosos**.
- ☞ Vinos **tintos y dulces**.

En vinos con un alcohol potencial >12,5%, se aconseja realizar inoculación secuencial con: EnartisFerm ES454, EnartisFerm AMR-1, EnartisFerm WS, o EnartisFerm VINTAGE RED para vinos tintos, y EnartisFerm ES181, EnartisFerm AROMA WHITE, o EnartisFerm VINTAGE WHITE en blancos y rosados.

CATERÍSTICAS ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS		NOTAS
Temperatura de fermentación	18 – 25°C	Entre 18 – 25°C para intensificar la expresión aromática.
Necesidades de Nitrógeno	150 ppm NFA	Similar a <i>S. cerevisiae</i> . 30 g/hL de NUTRIFERM AROM PLUS al inicio de la fermentación promueve la producción de ésteres.
Fase de latencia	Media	Generalmente, la fermentación comienza un par de días después. EnartisFerm Q TAU FD tiene acción de biocontrol, bloqueando la multiplicación y desarrollo de microorganismos no deseados.
Velocidad de fermentación	baja	---
Tolerancia al alcohol	≤ 12.5 % v/v	Si % v/v potencial es menor de 12.5%, no es necesario realizar inoculación secuencial con <i>S. cerevisiae</i> .
Resistencia al SO <sub>2</sub>	< 15 ppm	---
Producción de Acidez Volátil	Muy baja	Generalmente, menos de 20-30% en comparación con <i>S.cerevisiae</i> .
Producción de SO <sub>2</sub>	Muy baja	Muy adecuado para vinificaciones con bajo SO <sub>2</sub> .
Producción de Glicerol	Alta	Equilibrio y redondez en boca.



☒ *S.cerevisiae* ☒ EnartisFerm Q TAU FD

### El uso de EnartisFerm Q TAU FD es idoneo para:

- ☞ Mejorar el equilibrio
- ☞ Mayor frescura y estabilidad aromática en el tiempo.
- ☞ Mejorar la estabilidad de color.
- ☞ Mejorar el potencial de espumabilidad incluso en vinos base.