



Saccharomyces cerevisiae

Q CITRUS

enartis FERM

PARA VINIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS FRESCOS.

Q CITRUS es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos caracterizados por su gran expresión aromática.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Q CITRUS es una levadura recomendada para la elaboración de vinos blancos con una intensa expresión aromática.

Q CITRUS es capaz de revelar aromas frutales y florales de los terpenos y norisoprenoides de la uva. Al tiempo intensifica las características varietales produciendo aromas de fermentación.

Cuando fermenta a las temperaturas más bajas (10-13°C), **Q CITRUS** produce notas picantes y complejas de cítricos (pomelo), frutas tropicales (guayaba, fruta de la pasión, piña) y flores (jazmín, limón). A temperaturas más altas (16-20°C), intensifica los aromas de fruta tropical y fruta blanca (pera y pesca).

En presencia de una buena fuente de aminoácidos **Q CITRUS** intensifica los aromas fermentativos de calidad en mostos de variedades neutras.

Es una buena productora de glicerol que contribuye al volumen y densidad en boca.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Rango óptimo de temperaturas | 10– 20°C. |
| Fase de latencia | breve |
| Velocidad fermentativa | Alta, cepa vigorosa no recomendada en fermentaciones sin control de temperatura |
| Potencial fermentativo | ≤ 15% v/v |
| Rendimiento azúcar/alcohol | 16,7 g por 1% del alcohol |
| Factor Killer | neutral |
| Tolerancia al SO ₂ | alta |

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

| | |
|---|----------------------|
| Necesidad media de nitrógeno | media (200-250 mg/L) |
| Necesidad de oxígeno | media |
| Producción de acidez volátil | muy baja |
| Producción H ₂ S | muy baja |
| Producción de SO ₂ | media |
| Producción de glicerol | alta |
| Compatibilidad con la fermentación maloláctica: | baja. |

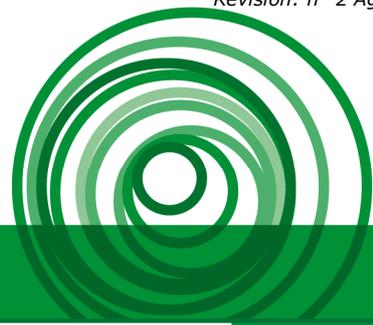
APLICACIONES

- Vinos blancos varietales. Libera los precursores aromáticos
- Mejora la expresión aromática de los vinos procedentes de uva neutra.
- Chardonay frescos y varietales.



Saccharomyces cerevisiae

Q CITRUS



enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Q CITRUS ofrece los mejores resultados aromáticos cuando en las primeras etapas de la fermentación se le aportan nutrientes que aporten aminoácidos. **Nutriferm Arom Plus** incrementa la producción de aromas secundarios (cítricos, frutas blancas, jazmin, etc) que potencia e intensifica la expresión varietal.

Combinado con **Enartis Tan Citrus** al inicio de la fermentación se refuerza la producción de aromas cítricos durante la fermentación.

Controlar las aplicaciones de SO₂ o Sulfatos en el mosto para limitar la producción de SO₂ por la levadura.

Ferm Q Citrus es una levadura que se desarrolla preferentemente en la superficie del mosto en fermentación y tiene tendencia a flocular por lo que se recomienda resuspender con un remontado la levadura a partir de la mitad de la fermentación.

DOSIS

20 - 40 g/hL

La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones higiénicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 15 minutos su rehidratación.
- Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
- Aclimatar con mosto la siembra a la T^a de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 5°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán