



*Saccharomyces cerevisiae*

**Q9**

**enartis FERM**

## ALTA EXPRESIÓN DE LOS TIOLES

levadura seleccionada para la fermentación de las variedades tiólicas y la producción de aromas intensos.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada desde uvas de Sauvignon blanc. **Q9** tiene una gran capacidad para revelar los precursores tiólicos como el 3-mercapto-hexanol, Acetato de 3-mercapto-hexanol y otros compuestos minoritarios que pueden ser responsables de la mineralidad de los vinos como el benzyl-mercaptano (pólvora) y el 2-mercapto-3-furanotiol (humo, café tostado).

Cuando se implanta en la fermentación de las variedades tiólicas, **Q9** produce vinos con un muy intenso aroma varietal, principalmente orientado a los aromas frutales, cítricos, notas tropicales y alta complejidad.

En las variedades aromáticas intensifica los aromas varietales y el frescor aromático.

Vinos con un amplio paso en boca.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas	15 – 20°C.
Fase de latencia	breve
Velocidad fermentativa	rápida.
Potencial fermentativo	≤ 14% v/v

### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	medias-altas (250 a 300 mg/L)
Necesidad de oxígeno	media-baja
Producción de acidez volátil	baja (0,25 g/L)
Producción H <sub>2</sub> S	baja
Producción de SO <sub>2</sub>	baja
Producción de glicerol	media

### APLICACIONES

- Vinos de variedades tiólicas.
- Expresión de mineralidad.
- Vinos blancos varietales. Libera los precursores aromáticos y produce nuevos aromas.
- Vinos blancos de variedades neutras.

### IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Para potenciar la expresión tiólica recomendamos iniciar la fermentación a 18°C y nutrir el pie de cuba de la levadura con **Nutriferm Energy** (para direccionar los aromas varietales) o **Nutriferm Arom PLUS** (más aromas frutales complejos). El uso de **Enartis Pro Blanco** o **Enartis Pro FT** mejorará la estabilidad y minimizará sensiblemente la oxidación. Una vez que la fermentación se ha iniciado la temperatura puede ser reducida a 14-15°C.



*Saccharomyces cerevisiae*

**Q9**



**enartis FERM**

## 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 Tª 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