

EnartisFerm Q4

Specifická kvasinka pro fermentaci thiolických odrůd – vysoký producent thiolů

Vlastnosti:

EnartisFerm Q4 je kmen *Saccharomyces cerevisiae* vybraný speciálně pro fermentaci thiolických odrůd. Hlavní předností této kvasinky je její mimořádná schopnost uvolňovat 4-merkaptopentanon (4MMP). Q4 je unikátní díky homozygotní přítomnosti dlouhé verze genu IRC7, který kóduje syntézu enzymu β -lyázy.

MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Druh: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killer faktor: Ano
- Doporučená teplota fermentace: 12–20 °C
- Latence: Střední
- Rychlost fermentace: Mírná
- Tolerance alkoholu: ≤ 15 %

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Nároky na dusík: Střední až vyšší
- Tvorba těkavých kyselin: Nízká
- Produkce H₂S: Velmi nízká
- Produkce SO₂: Velmi nízká
- Produkce acetaldehydu: Nízká

Použití: zesílení a zvýraznění thiolických aromat ve vínech bílých a rosé.

Dávkování: 20–40 g/hl

Návod k použití:

Přímé naočkování (Easytech)

- Nasypte kvasinku přímo na hladinu moštu
- V případě potřeby rozmíchejte v poměru 1:10 ve vodě nebo moštu

Rehydratace

- Rozmíchat v 10násobku vody o teplotě 35–40 °C.
- Nechat 10–20 minut, poté promíchat a přidat do moštu.

Balení a skladování: 0,5 kg, 10 kg

Skladování: 5–15 °C, suché prostředí.

Vyhovuje Codex Oenologique International a Reg. (EU) 2019/934. Obsahuje E491.