

ENARTIS FERM Q CITRUS

Kvasinky pro bílá vína

Q Citrus kmen kvasinek určených pro odrůdová vína bílá, vyznačující se intenzivní aromatickým projevem.

Senzorické vlastnosti: kvasinky jsou doporučovány pro bílá vína s intenzivním aromatickým projevem. Q CITRUS odkrývá aroma ovoce a květin terpenů a norisoprenoidů z hroznů. Současně prohlubuje odrůdový charakter produkcí pikantních a komplexních tónů citrusů (grep), tropického ovoce (mučenka, ananas) a květin (jasmín, lipový květ). Dostatečné množství aminokyselin spolu s kvasinkami Q CITRUS, přispívá k lepšímu aromatickému profilu u neutrálních odrůd. Díky dobré produkci glycerolu zvyšuje objem a plnost vína.

Mikrobiologické vlastnosti

Teplota kvašení	8 – 15 °C
Lag fáze	krátká
Rychlost kvašení	vysoká, jde o silný kmen. Nedoporučuje se kvašení v sudech.
Alkoholová tolerance	≤ 17% V/V
Killer faktor	neutrální
Odolnost proti SO ₂	vysoká

Enologické vlastnosti

Potřeba dusíku	střední
Potřeba kyslíku	střední
Produkce těkavých kyselin	velmi nízká
Produkce H ₂ S	nízká
Produkce SO ₂	velmi nízká
Produkce glycerolu	vysoká
Kompatibilita s jablečno-mléčným kvašením	neutrální

Aplikace: bílá vína s intenzivním odrůdovým aroma. Zlepšení aromatického profilu u neutrálních vín.

Maximalizace kvality: Q CITRUS prokazuje nejlepší aromatické výsledky, pokud je spolu s ním přítomen organicky vázaný dusík v první fázi fermentace. U dobře vyzrálých hroznů výživa Nutriferm Energy garantuje bezproblémové a úplné kvašení. U neutrálních nebo méně vyzrálých hroznů Nutriferm Arom Plus zvyšuje tvorbu sekundárního aroma (citrusy, grep, jasmínu atd.), které bude zvyšovat celkový projev a odrůdovost. ENARTIS TAN CITRUS použitý během fermentace posílí pikantnost a kořenitost.

Dávkování: 20 – 40 g/hl, vyšší dávky jsou doporučeny pro hrozny napadených Botrytis, s vysokým obsahem cukrů nebo špatnými mikrobiologickými podmínkami.

Návod k použití: rozmíchejte suché kvasinky v 10-ti násobku čisté, teplé (35 – 38 °C) vody. Jemně promíchejte. Nechte aktivovat 20 minut, opět jemně promíchejte. Takto připravenou suspenzi přidejte k moštu. Rozdíl moštu a kvasinkové suspenze by neměl překročit 10 °C. Celý objem dobře promíchejte pomocí čerpadla. Dodržování výše uvedených časů zajistí maximální účinnost re-hydratovaných kvasinek.

Skladování: Uzavřené balení: uchovávejte na chladném (5 –15 °), suchém místě.
Otevřené balení: pečlivě uzavřete a skladujte, jak je uvedeno výše. Rychle spotřebujte.

Balení: vakuové 0,5 kg balení.

Produkt schválen pro vinařství v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.

Neobsahuje E 491 (sorbitanmonostearát).