

ENARTIS FERM Q9

Kvasinky pro thiolové aroma bílých vín

Senzorické vlastnosti: kmen *Saccharomyces cerevisiae* selektovaný z hroznů Sauvignon blanc. Kvasinky Q9 mají silnou schopnost odhalovat thiolové prekurzory, jako jsou 3-merkaptó-hexanol, 3-merkaptó-hexanol acetát a jiné vedlejší sloučeniny, které mohou být zodpovědné za mineralitu vína, jako je benzyl-merkaptan (křemen) a 2-metyl-3-furanthiol (kouř, pražená káva).

Pokud jsou pro fermentaci použité odrůdy bohaté na thioly, produkuje kvasinky Q9 vína s velmi intenzivním odrůdovým aroma, zahrnujícím hlavně grep, citrusy a tropické ovoce, a vznikají velmi komplexní vína.

Q9 mohou produkovat také velké množství esterů, zvláště když jsou použity spolu se zdrojem organického dusíku. Z těchto důvodů mohou zlepšovat komplexnost aromatiky vína. Vína jsou velmi bohatá v chuti.

Mikrobiologické vlastnosti

Teplota fermentace	15 – 20 °C
Lag fáze	krátká
Rychlost fermentace	rychlá
Tolerance na alkohol	≤ 14% obj.

Enologické vlastnosti

Potřeba dusíku	středně-vysoká (250–300 mg/l)
Produkce těkavých kyselin	nízká (< 0.25 g/l)
H ₂ S produkce	nízká
SO ₂ produkce	nízká
Produkce glycerolu	střední

Aplikace: thiolové odrůdy, minerální aroma, neutrální odrůdy, Chardonnay.

Optimalizace kvality: pro posílení thiolového aroma je doporučeno zahájit fermentaci při teplotě cca 18 °C a pro výživu kvasinek použít Nutriferm Energy (pro odrůdové aroma) nebo Nutriferm Arom Plus (pro komplexnější ovocné aroma). Aplikací Enartis Pro Blanco nebo Enartis Pro FT se zlepší životnost vína a minimalizuje se jeho citlivost na oxidaci. Po zahájení fermentace se teplota může snížit na 14–15 °C.

Dávkování: 20–40 g/100 l. Největší dávky jsou doporučeny v případě shnilých hroznů, vysokého obsahu cukru a špatných mikrobiologických podmínek.

Návod k použití: kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném množství čisté vody o teplotě 35–38 °C, nechat stát 20 min a opět pomalu promíchat. Suspenzi přidat k moštu těsně před plněním do fermentačního tanku. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nesmí být větší jak 10 °C. Je nutné zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu. Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální rehydrataci a vitalitu.

Skladování: Uzavřené balení: skladovat na suchém a chladném místě při teplotě 5–15 °C. Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte na suchém místě při 5–15 °C; rychle spotřebujte.

Balení: vakuově uzavřené balení 0,5 kg.

Produkt je ve shodě s následujícími specifikacemi: Mezinárodní Enologický Kodex

Produkt je schválený pro výrobu vína a v souladu s: Reg. (EC) N. 606/2009 .

Obsahuje E 491 Sorbitan monostearát.