ENARTISFERM Q RHO

Kvasinky Saccharomyces uvarum

Senzorické vlastnosti:
EnartisFerm Q RHO je izolovaný kmen kvasinek patřící do druhu Saccharomyces uvarum, který má všechny mikrobiologické a enologické vlastnosti typické pro svůj druh:
▪ Nízká teplotní tolerance. Při teplotách blízkých 10 °C vykazuje fermentační sílu lepší než Saccharomyces cerevisiae.
▪ Nízká produkce těkavých kyselin, obvykle nižší než 0,2 g/l u vín s obsahem alkoholu rovným 13-13,5 %.
▪ Vysoká produkce glycerolu.
▪ Tendence k produkci kyseliny jantarové a kyseliny jablečné s účinkem zvýšení celkové kyselosti vína.
▪ Nižší výtěžnost cukru/alkoholu ve srovnání s kvasinkami Saccharomyces cerevisiae.
▪ Vysoká produkce 2-fenylethanolu, vyšší alkohol s intenzivním květinovým aroma.

Zejména díky svému sklonu k nízkému obsahu cukru/alkoholu a ke zvýšení celkové kyselosti vína pomáhá EnartisFerm Q Rho omezit "enologické" účinky změny klimatu. Velmi zajímavá je také jejich aplikace při koinokulaci s kmeny Saccharomyces cerevisiae, jako je EnartisFerm Q9 nebo ES181 pro výrobu bílého vína a EnartisFerm ES454 nebo ES488 pro červenou vinifikaci.

Mikrobiologické vlastnosti:

Druh	Saccharomyces uvarum.
Teplota kvašení	8 - 28°C
Lag fáze	střední
Rychlost kvašení	mírná
Tolerance alkoholu	≤ 13%
KILER faktor	neutrální
Odolnost vůči volnému SO2	vysoká

Enologické vlastnosti:

Potřeba dusíku:	nízká (asi 150–200 YAN)
Produkce těkavých kyselin:	nízká
Produkce SO2:	střední
Produkce acetaldehydu:	nízká
Produkce glycerolu:	velmi vysoká (> 10 g/l)
Kompatibilita s jablečno-mléčnými bakteriemi:	nízká

Aplikace:

- Bílé, červené a růžové víno
- Zvýšení kyselosti vína a snížení výtěžnosti cukru/alkoholu
- Zvýšení komplexnosti a jemnosti aroma

Dávkování: 20-40 g/hl (vyšší dávkování lze použít při výskytu nahnilých hroznů, vysokých koncentracích cukru a stresujících mikrobiologických podmínkách)

Návod k použití:

Pozor! EnartisFerm Q Rho je citlivý na teplotní šok a vyžaduje specifický protokol rehydratace. Postupujte podle následujících pokynů:

Rozmíchejte suché kvasinky v desetinásobku čisté, teplé vody 25-28°C. Jemně promíchejte. Nechte suspenzi 10 minut odstát a poté znovu jemně promíchejte. Připravte si zákvas pomalým přidáváním moštu (stejného objemu) do kvasnicové suspenze. Rozdíl teplot mezi suspenzí a šťávou by neměl překročit 5 °C.

Počkejte na vizuální známky kvašení, poté přidejte startér do fermentační nádrže. Rozdíl teplot mezi startérem a moštem by neměl překročit 5 °C. Homogenizujte přečerpáním nebo smícháním naočkované šťávy.

Dodržování tohoto specifického rehydratačního protokolu maximalizuje aktivitu a výkon EnartisFerm Q Rho. Pro zvýšení produkce fermentačního aroma a zvýšení faktorů přežití doplňte EnartisFerm Q Rho při očkování komplexní živinou, jako je Nutriferm Arom Plus. Nutriferm Arom Plus poskytuje steroly a nenasycené mastné kyseliny, které pomáhají optimalizovat buněčný metabolismus v přítomnosti alkoholu. Nutriferm Arom Plus poskytuje aminokyseliny, které působí jako prekurzory pro syntézu aromatických látek. EnartisFerm Q Rho je citlivý na vysokou teplotu: nikdy nedovolte, aby teplota kvašení překročila 28 °C. Nejlepších výsledků dosahuje při kvašení při nízkých teplotách (<18 °C u bílé a růžové šťávy, < 24 °C u červeného moštu).

Skladování:

Uzavřený obal: skladujte na chladném (nejlépe 5-15 °C) a suchém místě. Otevřený obal: pečlivě znovu uzavřete a uložte, jak je uvedeno výše; Rychlé použití

Výrobek je v souladu s: Codex Œnologique International. Výrobek schválený pro výrobu vína v souladu s nařízením (EU) 2019/934 a následnými změnami Výrobek schválený pro výrobu vína TTB. Zákonný limit: N / A Obsahuje E 491 Sorbitan monostearát