

# ENARTIS FERM Q5

## Červená vína pro delší dobu zrání

Q5, kmen kvasinek vhodný pro výrobu vysoce kvalitních, odrůdových červených vín určených pro zrání v sudech.

**Senzorické vlastnosti:** Kvasinky napomáhají rozvinutí primárního aroma z norisoprenoidů obsažených v červených hroznech, podporují projev tónů červeného ovoce (jahody, maliny, černé višně) a květin (fialky, růže) přirozeně přítomných v červených hroznech pomocí aminokyselin obsažených ve šťávě a tím zvýrazňují sekundární aroma – estery, vyšší alkoholy. To také zvyšuje komplexnost vín s kořenitým aroma vzhledem ke své vynikající výtěžnosti mají výsledná vína intenzivní, stabilní barvu, velkou a jemnou strukturu a jsou určena pro zrání v sudech. Q5 jsou vhodné k produkci velkých vín s ovocným, komplexním aroma určených pro střední a dlouhá zrání.

**Mikrobiologické vlastnosti:** Teplota kvašení 15 – 30 °C, lag fáze krátká, rychlost kvašení střední, alkoholová tolerance střední, killer faktor neutrální

**Enologické vlastnosti:** potřeba dusíku střední (200 – 250 mg/l), potřeba kyslíku vysoká, produkce těkavých kyselin nízká, produkce H<sub>2</sub>S nízká, produkce SO<sub>2</sub> nízká, produkce glycerolu dobrá, kompatibilita s jablečno-mléčným kvašením vysoká, podporuje zahájení MLF, nízká adsorpce barvy na buněčné stěny kvasinek

### Aplikace:

Ovocná, měkká červená vína podtrhující odrůdovost a terroir. Červená vína získaná z dobře vyzrálých hroznů, určená pro středně dlouhá zrání. Určeno pro červená vína.

### Maximalizace kvality:

Enartis Ferm Q5 produkuje červené víno s intenzivním ovocným aroma doplňující dubové aroma. Nejlepší výsledky poskytuje při výrobě dvou typů vín:

a) středně dlouhá doba zrání, lehká vína z nerovnoměrně vyzrálých hroznů. V tomto případě podpoříme aroma použitím Nutriferm Arom Plus spolu s kvasinkou na začátku alkoholové fermentace. Enartis Proli Tinto zlepšuje plnost a jemnost v ústech. Použitím během kvašení dodává dubové aroma, napomáhá barevné stálosti a tlumí projev bylinných tónů

b) rezervní vína z dobře vyzrálých hroznů bohatých na primární aroma. Napomáhá extrakci a projevu ovocného a květinového aroma získaného z norisoprenoidů. Přidáním Enartis Proli Tinto během inokulace kvasinek podporujeme stabilitu a jemnost vína. Nutriferm Arom Plus zajišťuje bezproblémové kvašení. V případě vín s vysokým potenciálním alkoholem použití Nutriferm Arom v 1/3 kvašení zabraňuje vzniku reduktivních látek a zajišťuje komplexnost kvašení.

**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.

Produkt schválen pro vinařství v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009. Neobsahuje E 491 (sorbitanmonostearát).