









HEFE

ENARTISFERM Q CITRUS

Ausgewählte Sorte für die Herstellung von Weißweinen, die sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck auszeichnen.

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <p>EnartisFerm Q Citrus wird für die Herstellung von Weißweinen mit intensivem aromatischem Ausdruck empfohlen.</p> <p>Q CITRUS enthüllt die Frucht- und Blütenaromen von Traubenterpenen und Norisoprenoiden. Gleichzeitig werden intensive Gärungsaromen erzeugt, die den Sortencharakter komplexer machen</p> <p>Wenn EnartisFerm Q Citrus bei niedrigeren Temperaturen (10-13 ° C oder 50-56 ° F) gärt, entstehen pikante und komplexe Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit), tropischen Früchten (Guave, Passionsfrucht, Ananas) und Blüten (Jasmin, Lindenblüten). Bei höheren Temperaturen (16-20 ° C oder 61-68 ° F) intensiviert es die Noten von tropischen und hellen Früchten (Pfirsich, Birne). In Gegenwart einer guten Quelle für Aminosäuren kann EnartisFerm Q Citrus dazu beitragen, die aromatische Qualität neutraler Trauben zu verbessern.</p> <p>Eine gute Produktion von Glycerin trägt zum Volumen und zur Fülle des Weins bei.</p>																		
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Spezies</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>10 – 20 °C</td> </tr> <tr> <td>Lag phase</td> <td>kurz</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>hoch, kräftiger Stamm.</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 15 % v/v</td> </tr> <tr> <td>Zucker/Alkohol-Verhältnis</td> <td>16,7 g pro 1% Alkohol</td> </tr> <tr> <td>Killer factor</td> <td>neutral</td> </tr> <tr> <td>Freie SO₂ - Resistenz</td> <td>hoch</td> </tr> <tr> <td>Kupfer-Resistenz</td> <td>niedrig</td> </tr> </table>	Spezies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Gärungstemperatur	10 – 20 °C	Lag phase	kurz	Gärungsgeschwindigkeit	hoch, kräftiger Stamm.	Alkoholtoleranz	≤ 15 % v/v	Zucker/Alkohol-Verhältnis	16,7 g pro 1% Alkohol	Killer factor	neutral	Freie SO ₂ - Resistenz	hoch	Kupfer-Resistenz	niedrig
Spezies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																		
Gärungstemperatur	10 – 20 °C																		
Lag phase	kurz																		
Gärungsgeschwindigkeit	hoch, kräftiger Stamm.																		
Alkoholtoleranz	≤ 15 % v/v																		
Zucker/Alkohol-Verhältnis	16,7 g pro 1% Alkohol																		
Killer factor	neutral																		
Freie SO ₂ - Resistenz	hoch																		
Kupfer-Resistenz	niedrig																		
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel (200 - 250 mg / l)</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Flüchtige Säure -Produktion</td> <td>sehr niedrig</td> </tr> <tr> <td>H₂S - Produktion</td> <td>sehr niedrig</td> </tr> <tr> <td>SO₂ - Produktion</td> <td>mittel bis hoch</td> </tr> <tr> <td>Glycerinproduktion</td> <td>hoch</td> </tr> <tr> <td>Kompatibilität mit biologischem Säureabbau:</td> <td>niedrig</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	mittel (200 - 250 mg / l)	Sauerstoffbedarf	mittel	Flüchtige Säure -Produktion	sehr niedrig	H ₂ S - Produktion	sehr niedrig	SO ₂ - Produktion	mittel bis hoch	Glycerinproduktion	hoch	Kompatibilität mit biologischem Säureabbau:	niedrig				
Stickstoffbedarf	mittel (200 - 250 mg / l)																		
Sauerstoffbedarf	mittel																		
Flüchtige Säure -Produktion	sehr niedrig																		
H ₂ S - Produktion	sehr niedrig																		
SO ₂ - Produktion	mittel bis hoch																		
Glycerinproduktion	hoch																		
Kompatibilität mit biologischem Säureabbau:	niedrig																		
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Weißweine mit intensiven Sorteneigenschaften. ▪ Verbesserung des aromatischen Ausdrucks von Wein aus neutralen Trauben. 																		
	<p>DOSIERUNG</p> <p>20 - 40 g / hl (1.67 – 3.3 lb/1,000 gal)</p> <p>Die höchsten Dosierungen werden bei faulen Trauben, bei hohem Zuckergehalt und / oder schwierigen mikrobiologischen Bedingungen empfohlen.</p>																		

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im 10-fachen seines Gewichts an sauberem, warmem Wasser (35 - 38 ° C) rehydrieren. Vorsichtig umrühren. ▪ Die Suspension 20 Minuten stehen lassen und dann erneut vorsichtig umrühren. ▪ Fügen Sie die Suspension dem Saft hinzu, wenn Sie mit dem Befüllen des Gärtanks beginnen. Der Temperaturunterschied zwischen Hefesuspension und Saft sollte 10 ° C nicht überschreiten. ▪ Homogenisieren durch Umpumpen oder Mischen des beimpften Safts. <p>Die Einhaltung der oben genannten Zeiten und Methoden gewährleistet eine maximale Aktivität der rehydratisierten Hefe.</p> <p>EnartisFerm Q Citrus liefert die besten aromatischen Ergebnisse, wenn es in der ersten Phase der Gärung mit organischem Stickstoff versorgt wird. Mit gut gereiften aromatischen Trauben garantiert Nutriferm Energy die notwendigen Bedingungen für eine regelmäßige und vollständige Gärung. Mit neutralen oder unterreifen Trauben erhöht Nutriferm Arom Plus die Produktion von Sekundäraromen (Zitrusfrüchte, Grapefruit, Jasmin usw.), die den Ausdruck des Sortencharakters unterstützen und intensivieren.</p> <p>Enartis Tan Citrus kann verwendet werden, um die während der Gärung erzeugten pikanten Aromen zu verstärken.</p> <p>Um die SO₂-Produktion von EnartisFerm Q Citrus zu begrenzen, wird empfohlen, die SO₂-Zugabe zu reduzieren, kein Ammoniumsulfat als Stickstoffquelle zu verwenden und die Verwendung von EnartisFerm Q Citrus zur Gärung von Trauben zu vermeiden, die stark mit Schwefel und Kupfersulfat behandelt wurden. Um den Zuckerabbau zu beschleunigen, halten Sie die Hefe in der zweiten Hälfte der Fermentation durch Rühren oder Umpumpen in Suspension.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG</p> <p>0,5 kg – 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: An einem kühlen (vorzugsweise 5-15 ° C) und trockenen Ort lagern.</p> <p>Geöffnete Verpackung: sorgfältig wiederverschließen und wie oben angegeben aufbewahren, rasch verbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT</p> <p>Das Produkt entspricht: Codex Oenologique International.</p> <p>Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß Reg. (EU) 2019/934</p> <p>Es enthält E 491 Sorbitanmonostearat</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.