

ENARTISFERM Q RHO

Saccharomyces uvarum LA levure pour contrer les effets « œnologiques » du changement climatique

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Isolée à partir de raisins secs destinés à produire de l'Amarone, **EnartisFerm Q Rho** est une souche appartenant à l'espèce *Saccharomyces uvarum* qui possède toutes les caractéristiques microbiologiques et œnologiques typiques de son espèce :

- Tolérance aux faibles températures. À des températures proches de 10°C, elle présente une capacité à fermenter supérieure à celle de *Saccharomyces cerevisiae*.
- Faible production d'acidité volatile, généralement inférieure à 0,2 g/L dans les vins ayant une teneur en alcool égale à 13-13,5%.
- Haute production de glycérol.
- Tendance à produire de l'acide succinique et de l'acide malique, avec pour effet d'augmenter l'acidité globale du vin .
- Rendement en sucre/alcool inférieur à celui des levures *Saccharomyces cerevisiae*.
- Haute production d'éthanol 2-phénylique, un alcool plus élevé avec un arôme floral intense.

Notamment par sa propension à avoir un faible rendement en sucre/alcool et à augmenter l'acidité totale du vin, **EnartisFerm Q Rho** aide à contenir les effets « œnologiques » du changement climatique. Par exemple, en tant que levure de fermentation unique, **EnartisFerm Q Rho** produit des vins à utiliser dans des assemblages pour ajuster l'acidité.

Son application en co-inoculation avec des souches de *Saccharomyces cerevisiae* telles que **EnartisFerm Q9** ou **ES181** pour la production de vin blanc et **EnartisFerm ES454** ou **ES488** pour la vinification rouge est également très intéressante.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Espèce :	<i>Saccharomyces uvarum</i>
Température de fermentation :	8 - 28°C (46 - 82°F)
Phase de latence :	moyenne (court à basse température)
Vitesse de fermentation :	modérée
Tolérance à l'alcool :	≤ 13% v/v
Facteur killer :	neutre
Résistance au SO ₂ libre :	élevée

CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Besoins en azote :	faibles (environ 150 -200 ppm YAN)
Besoins en oxygène :	faibles
Production d'acidité volatile :	faible
Production de H ₂ S :	très faible
Production de SO ₂	moyenne
Production d'acétaldéhyde :	faible
Production de glycérol :	très élevée (> 10 g/L)
Compatibilité avec les bactéries malolactiques :	faible

APPLICATIONS

Vin blanc, rouge et rosé

Augmenter l'acidité du vin et réduire le rendement en sucre/alcool

Augmentation de la complexité et de la douceur des arômes

DOSAGE

20-40 g/hL (1,67 - 3,3 lb/1000 gal)

Augmenter le taux de dosage avec l'apparition de fruits compromis, des concentrations élevées de sucre et des conditions microbiologiques stressantes .

MODE D'EMPLOI

Attention!

EnartisFerm Q Rho est sensible aux chocs thermiques et nécessite un protocole spécifique de réhydratation.

Veuillez suivre les instructions ci-dessous :

Hydrater la levure sèche dans 10 fois son poids d'eau propre et tiède (25-28°C ou 77-82°F). Remuer doucement.

- Laisser reposer la solution pendant 10 minutes, puis remuer doucement à nouveau.
- Laissez reposer la solution pendant 10 à 15 minutes de plus.
- Préparez un levain en ajoutant lentement un peu de jus à la solution de levure. La différence de température entre la solution et le jus ne doit pas dépasser 5 °C (9 °F).
- Attendez les signes visuels de fermentation, puis ajoutez le levain à la cuve de fermentation (idéalement au remplissage). La différence de température entre le levain et le jus ne doit pas dépasser 5 °C (9 °F).
- Homogénéiser en pompant ou en mélangeant le jus inoculé.

Suivre ce protocole de réhydratation spécifique maximisera l'activité et les performances d'**EnartisFerm Q Rho**. Pour améliorer la production d'arômes de fermentation et augmenter les facteurs de survie, ajoutez à **EnartisFerm Q Rho** un nutriment complexe comme Nutriferm Arom Plus à l'inoculation. Nutriferm Arom Plus fournit des stérols et des acides gras insaturés, qui aident à optimiser le métabolisme cellulaire en présence d'alcool. Nutriferm Arom Plus fournit des acides aminés qui agissent comme précurseurs pour la synthèse aromatique des composés.

EnartisFerm Q Rho est sensible aux températures élevées : ne laissez jamais la température de fermentation dépasser 28°C (82°F). Il donne les meilleurs résultats lors de la fermentation à basse température (< 18°C en jus blanc et rosé ; < 24°C en moût rouge).

CONDITIONS D'EMBALLAGE ET DE STOCKAGE

0,5 kg

Emballage scellé : conserver dans un endroit frais (de préférence 5-15°C ou 41-59°F) et sec. Emballage ouvert: refermer soigneusement et stocker comme indiqué ci-dessus; Utiliser rapidement.

CONFORMITÉ

Le produit est conforme à : Codex Œnologique International.

Produit approuvé pour la vinification conformément au Reg. (UE) 2019/934 et modifications ultérieures

Produit approuvé pour la vinification par la TTB. Limite légale: N / A

Il contient du monostéarate de sorbitan E 491

Les indications données ici correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de notre expérience, mais elles ne dispensent pas l'utilisateur du respect des règles de sécurité et de protection ou d'une mauvaise utilisation du produit.