



...du moût
...à la bouteille

FICHE TECHNIQUE

FERM Q CITRUS

LEVURES POUR VINS BLANCS

Q Citrus est une levure sélectionnée pour la production de vin blanc variétaux caractérisé par une expression aromatique intense. Petite arvine, sauvignon, etc...

Caractéristique sensoriel

Q Citrus est recommandé pour l'élaboration de vins blancs variétaux et à l'expression aromatique intense. Q Citrus révèle les arômes fruités et floraux des raisins trépanés et norisoprénoïdes. En même temps, elle intensifie le caractère variétal du raisin par la production d'arômes citronnés, d'agrumes (pamplemousse), de fruits tropicaux, (goyave, fruit de la passion, ananas) et de fleurs (jasmin, tilleuls).

En présence d'une source d'amminoacide suffisante, Q Citrus peut aider à améliorer les qualités organoleptiques des raisins neutres.

Bonne production de glycérol qui apporte du volume et de la rondeur en bouche.

Caractéristique œnologiques

Température de fermentation :	8-15°C	Besoin en azote :	Moyen
Phase de latence :	Courte	Besoin en oxygène :	Moyen
Vitesse de fermentation :	Rapide, souche vigoureuse.	Production d'acide volatile :	Très basse
	Non recommandée pour la fermentation en barrique.	Production de H ₂ S :	Basse
		Production de SO ₂ :	Très basse
Tolérance à l'alcool :	17% v/v	Production de glycérol :	Haute
Facteur Killer :	Neutre	Compatibilité avec la FML :	Normal
Résistance au SO ₂ :	Excellent		

Application

Vin blanc variétaux aux arômes intense tel que l'arvine et le sauvignon.

Améliore les caractéristiques des cépages neutres.

Améliorer la qualité

Q Citrus donne d'excellent résultat si il est accompagné d'acide aminé avant le début de la FA. Nutriferm NRJ, assure une fermentation régulière et complète. Avec Nutriferm Arom Plus, on augmente la production d'arômes secondaires (citron, grapefruit, jasmin etc...) qui supporte et intensifie l'expression des caractères variétaux. Nous conseillons également l'ajout de Tan Citrus pour renforcer la fraîcheur aromatique.

Conditionnement et dosage

Paquet de 500g

20 à 40 g/hl

Le plus haut dosage est recommandé pour les raisins infectés par botrytis et les surmaturés

Utilisation

Diluer les levures dans 10x leurs poids dans de l'eau chaude (35-38°C), brasser vigoureusement. Laisser gonfler 20 minutes, remuer à nouveau. Ajouter la solution à la cuve de fermentation. LA différence de T° ne doit pas dépasser 10°C. Brasser légèrement en surface