

# FERM Q7

**PRODUIT DES ARÔMES DE FRUITS FRAIS DANS LES VINS ROUGES ISSUS DE PARCELLES CHAUDES  
Q7 EST UNE SOUCHE TOLÉRANTE À L'ALCOOL.**

## CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

La souche sélectionnée en Italie à partir de raisins Primitivo, **Q7** est particulièrement recommandé pour la production de vins rouges produits dans les climats chauds.

Très tolérant à l'alcool, **Q7** est capable de fermenter les sucres jusqu'à 16,5 - 17% vol. d'alcool. En même temps, il produit des notes agréables de fruits frais comme la mûre, la myrtille et la prune qui rafraîchissent les notes sur-maturées qui caractérisent les vins produits sur les parcelles très exposées.

**Q7** peut être utilisé à la fois pour la réalisation de vins frais comme pour des vins de garde.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Température de fermentation : 20 - 32°C (68-90 ° F)

Phase de retardement : moyenne à longue

Vitesse de fermentation : modérée

Tolérance à l'alcool  $\leq$  16,5% v / v

Rapport sucre/alcool : 16 g pour 1% d'alcool

Factor killer neutre

## CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Besoin en azote : moyen

Besoin en oxygène : moyen

Production d'acidité volatile : moyenne

Production de H<sub>2</sub>S : faible

Production de SO<sub>2</sub> : faible

Production de glycérol élevée (12-13 g / L pour 15% Voll)

## APPLICATION

Fermentation des vins rouges produits dans les régions chaudes dont la teneur en alcool potentiel est élevée.

## MAXIMISATION DE LA QUALITÉ

Pour améliorer la production de notes fruitées, **Nutriform Arom Plus** peut être ajouté en tant que source d'azote au levurage. **Nutriform Arom Plus** fournit en plus des acides aminés spécifiques que Q7 peut utiliser pour synthétiser des composés aromatiques.

Ajouter **Nutriform Advance** au 1/3 de la fermentation, assure un fin de fermentation propre et prévient l'apparition d'arômes réducteurs.

Ajouter **PRO Tinto** au levurage permet de stabiliser la couleur et les arômes ainsi que d'augmenter le potentiel de vieillissement du vin.

## DOSAGE

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

Les doses les plus élevées sont recommandées pour les raisins Botrytis infectés, à haute teneur en sucre et / ou aux conditions microbiologiques difficiles.



...du moût  
...à la bouteille

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

---

- Suspendre la levure sèche dans 10 fois son poids en eau, chauffer à (35-38 ° C ou 95-100 ° F). Remuer doucement.
- Laissez la suspension reposer pendant 20 minutes, remuer doucement à nouveau.
- Ajouter la suspension au jus lors du remplissage du réservoir de fermentation. La différence de température entre la suspension de levure et le jus ne doit pas dépasser 10 ° C (18 ° F).
- Homogénéiser par pompage ou en mélangeant le jus inoculé.

Le respect des temps et des méthodes mentionnées ci-dessus assure une activité maximale de la levure réhydratée.

## CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE STOCKAGE

---

0,5 kg par sachet

Sachet fermé : stocker dans un endroit frais (de préférence à 5-15 ° C ou 41-59 ° F), et sec.

Sachet ouvert: refermer et stocker comme indiqué ci-dessus. Utilisez rapidement.

*Produit approuvé pour la vinification par le TTB. Limite juridique: N / A*

*Le produit est en conformité avec les normes du Codex Œnologique International.*

*Produit approuvé pour la vinification en conformité avec: Reg. (CE) N. 606/2009*

*Il contient du monostearate de sorbitane (E 491).*

E 491