



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

# TOP 15

**enartis FERM**

## SEGURIDAD FERMENTATIVA. TOMA DE ESPUMA

**TOP 15** es una cepa muy vigorosa, recomendada para condiciones difíciles y elaboración de vinos espumosos.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

**TOP 15** es una cepa de levadura muy vigorosa dotada de elevada tolerancia al alcohol y capacidad de fermentar a baja temperatura.

Indicada para fermentaciones donde es prioritaria la seguridad fermentativa y el respeto de las características varietales. Es una cepa idónea para la realización de las segundas fermentaciones pues es resistente a las altas presiones en fermentación.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperaturas medias de fermentación	10 - 30°C
Fase de latencia	corta (muy buena implantación)
Velocidad fermentativa	elevada
Tolerancia al alcohol	≤ 17% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al pH	tolerante a pH bajo
Resistencia al SO <sub>2</sub>	buena

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	medio - baja
Necesidad de oxígeno	baja
Producción de acidez Volátil	baja
Producción H <sub>2</sub> S	baja
Producción de SO <sub>2</sub>	baja
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	neutra.

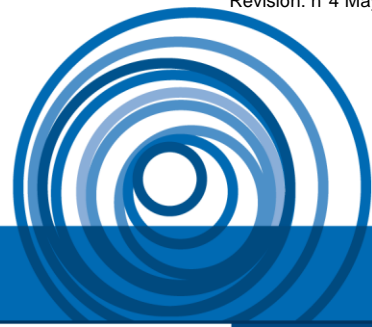
## APLICACIONES

Toma de espuma en tanque (metodo Charmat)  
Fermentaciones a bajas T<sup>a</sup>  
Elaboración de vino base para producción de vino espumoso  
Fermentaciones de uva blanca y tinta con altos contenidos en azúcar  
Reactivación de las paradas de fermentación  
Refermentaciones  
Elaboración de vinos de uva pasificada



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

# TOP 15



**enartis FERM**

## IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

En las vinificaciones de mostos con elevado grado alcohólico potencial es importante prestar atención a la nutrición de la levadura. Importante conducirla adecuadamente para minimizar la producción de aromas indeseables. Una buena práctica es rehidratar el pie de cuba con **Nutrifer Energy** y aplicar **Nutrifer Special** a partir de las 48 horas de fermentación en varias aplicaciones junto a las adiciones de oxígeno.

## DOSIS

- Toma de espuma: 10-20 g/hL
- Primera fermentación: 20 - 40g/hL  
Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.
- Paradas de fermentación: 40 g/hL

Adaptar la dosis al estado sanitario de la vendimia, tipo de vinificación y condiciones higiénicas de la bodega.

## MODO DE EMPLEO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de Cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 15 minutos su rehidratación.
- Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
- Aclimatar con mosto la siembra a la Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

En caso de paradas de fermentación, antes de inocular, adaptar la levadura al alcohol según el protocolo para la pasada de fermentación que se encuentra en el sitio web de Enartis.

## CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán