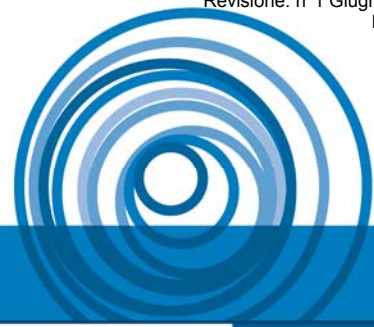




Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

TOP 15



enartis FERM

SICUREZZA FERMENTATIVA

TOP 15 è un lievito vigoroso adatto per fermentazioni in condizioni difficili e prese di spuma.

CARATTERISTICHE GENERALI

TOP 15 è un ceppo molto vigoroso, dotato di elevata alcol tolleranza e capace di fermentare a basse temperatura. Viene indicato quindi laddove sono prioritarie la sicurezza fermentativa e il rispetto delle caratteristiche varietali. Per la sua resistenza alla pressione, può essere impiegato anche nelle prese di spuma.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Temperatura di fermentazione | 10 - 30°C |
| Fase di latenza | corta |
| Velocità di fermentazione | elevata |
| Alcol tolleranza | ≤ 17% v/v |
| Fattore killer | killer |
| Tolleranza al pH | tollerante a bassi valori di pH |
| Resistenza alla SO ₂ | buona |

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

| | |
|--|--------|
| Fabbisogno d'azoto | scarso |
| Fabbisogno d'ossigeno | basso |
| Produzione di acidità volatile | bassa |
| Produzione di H ₂ S | bassa |
| Produzione di SO ₂ | bassa |
| Compatibilità con la fermentazione malo lattica: | neutra |

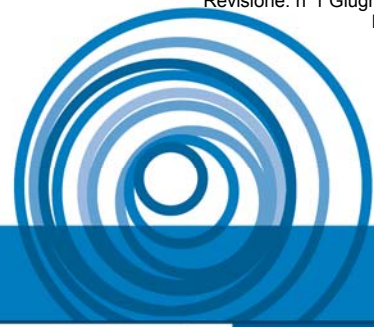
APPLICAZIONI

Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale
Fermentazione a bassa temperatura
Vini base spumante
Prese di spuma in autoclave
Cura degli arresti di fermentazione
Rifermentazione
Vini passiti



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

TOP 15



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Nel caso si fermentino mosti ad elevato grado alcolico potenziale è importante prestare la massima attenzione alla nutrizione del lievito. E' necessario metterlo nelle condizioni migliori per completare la fermentazione ed evitare la produzione di sostanze che possono diminuire la qualità organolettica del vino. Una buona pratica è quella di utilizzare **Nutriferm Energy** all'inoculo, integrare l'APA mancante somministrando **Nutriferm Special** dopo 12-24 ore e ad 1/3 della fermentazione aggiungere **Nutriferm Advance** durante un rimontaggio all'aperto che fornisca al lievito l'ossigeno necessario alla sintesi di steroli.

DOSI

- Presa di spuma in autoclave: 10-20 g/hl
- Prima fermentazione: 20-40 g/hl
Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.
- Arresto di fermentazione: 40 g/hl

MODALITA' D'USO

- Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.
- Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.
- Aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

In caso di arresto di fermentazione, prima di procedere all'inoculo, adattare il lievito all'alcol secondo quanto indicato nel protocollo di cura degli arresti di fermentazione pubblicato nel sito internet di Enartis.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5° e 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex Oenologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto dal Reg. (CE) N. 606/2009.

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).