









LIEVITI

ENARTISFERM TOP15

Lievito vigoroso adatto per fermentazioni in condizioni difficili e prese di spuma.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm TOP 15 è un ceppo vigoroso e alcol tollerante, ottimo fermentatore anche a basse temperature.</p> <p>Anche con una nutrizione semplice, permette di produrre vini molto puliti al naso mettendone in risalto le caratteristiche varietali.</p> <p>Per la sua resistenza alla pressione, può essere usato nella fermentazione di frizzanti e spumanti prodotti con metodo charmat.</p>																
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>10 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 17% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Tolleranza al pH</td> <td>tollerante a bassi valori di pH</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>buona</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>	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
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>																
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																
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>scarso</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>medio-alta</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malo lattica: neutra</p>	Fabbisogno d'azoto	scarso	Fabbisogno d'ossigeno	basso	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di glicerolo	medio-alta				
Fabbisogno d'azoto	scarso																
Fabbisogno d'ossigeno	basso																
Produzione di acidità volatile	bassa																
Produzione di H ₂ S	bassa																
Produzione di SO ₂	bassa																
Produzione di glicerolo	medio-alta																
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 <p>Nel caso si fermentino mosti ad elevato grado alcolico potenziale è importante prestare la massima attenzione alla nutrizione del lievito. È 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 con DAP 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.</p>																
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima fermentazione: 20-40 g/hL ▪ Presa di spuma in autoclave: 10-20 g/hL <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arresto di fermentazione: 40 g/hL 																

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

	<p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>0,5 kg – 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a: Codex CEnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E491 (sorbitano monostearato).</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.