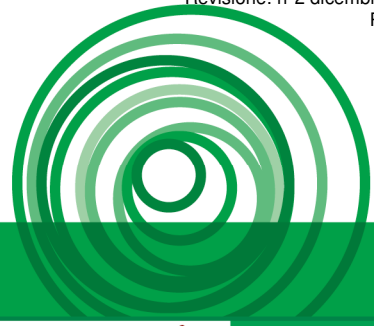




*Saccharomyces cerevisiae*



# TOP ESSENCE

**enartis** FERM

## LIEVITO PER VINI BIANCHI FRUTTATI

**TOP ESSENCE** è un ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi intensamente fruttati ottenuti da uve neutre.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**TOP ESSENCE** è un lievito raccomandato per la fermentazione di uve bianche neutre di cui si desidera valorizzare la qualità olfattiva grazie alla produzione di intensi aromi secondari. Con una buona nutrizione aminoacidica ad inizio fermentazione infatti, questo ceppo sintetizza piacevoli aromi di ananas, frutto della passione, pompelmo ecc.

Al palato i vini si presentano freschi e beverini, pronti al consumo già al termine della fermentazione alcolica.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15 - 25°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Fattore killer	killer
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	buona

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio
Fabbisogno d'ossigeno	medio
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa
Produzione di SO <sub>2</sub>	media
Produzione di schiuma	bassa

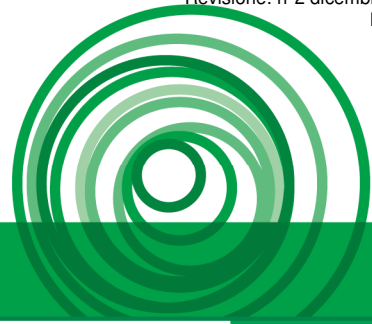
Compatibilità con la fermentazione malolattica: scarsa, ritarda l'avvio della FML

## APPLICAZIONI

Vini bianchi giovani ottenuti da uve neutre  
Fermentazione di uve con alta resa per ettaro  
Vini rosati  
Vini bianchi passiti dolci



*Saccharomyces cerevisiae*



# TOP ESSENCE

**enartis** FERM

## PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Per esaltare la produzione di aromi di fermentazione, è necessario curare la nutrizione del lievito fornendo una buona fonte aminoacidica e di fattori di sopravvivenza. Si consiglia pertanto di nutrire **TOP ESSENCE** con **Nutriform Arom** o **Nutriform Arom Plus** all'inoculo. **Nutriform Arom** e **Arom Plus** infatti, apportano sia steroli ed acidi grassi insaturi utili per mantenere efficiente il metabolismo cellulare in presenza di alcol, sia aminoacidi che fungono da precursori nella sintesi di sostanze aromatiche.

L'uso di **Enartis Pro Arom** o **Enartis tan Elegance** in fermentazione protegge e stabilizza gli aromi secondari aumentando così la longevità olfattiva del vino.

## DOSI

20-40 g/hl

Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.

## 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.

## 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 Œnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).