









LIEVITI

ENARTISFERM TOP ESSENCE

Lievito per vini bianchi fruttati

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm 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 amminoacidica ad inizio fermentazione, infatti, questo ceppo sintetizza aromi freschi di agrumi, ananas, frutto della passione, pompelmo ecc.</p> <p>Al palato i vini si presentano freschi e beverini, pronti al consumo già al termine della fermentazione alcolica.</p>														
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>15 - 25°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>buona</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	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 ₂	buona
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
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 ₂	buona														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</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>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: scarsa, ritarda l'avvio della FML</p>	Fabbisogno d'azoto	medio	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	media	Produzione di schiuma	bassa		
Fabbisogno d'azoto	medio														
Fabbisogno d'ossigeno	medio														
Produzione di acidità volatile	bassa														
Produzione di H ₂ S	bassa														
Produzione di SO ₂	media														
Produzione di schiuma	bassa														
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini bianchi giovani ottenuti da uve neutre ▪ Fermentazione di uve con alta resa per ettaro ▪ Vini rosati ▪ Vini bianchi passiti dolci 														
	<p>DOSI</p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.</p>														
	<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.</p> <p>Per esaltare la produzione di aromi di fermentazione, è necessario curare la nutrizione del lievito fornendo una buona fonte amminoacidica e di fattori di sopravvivenza. Si consiglia pertanto di nutrire EnartisFerm</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.

	<p>Top Essence con Nutriferm Arom o Nutriferm Arom Plus all'inoculo. Nutriferm 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 EnartisPro Arom in fermentazione protegge e a stabilizza gli aromi secondari aumentando così la longevità olfattiva del vino.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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 Prodotto conforme a: Codex Œnologique 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.