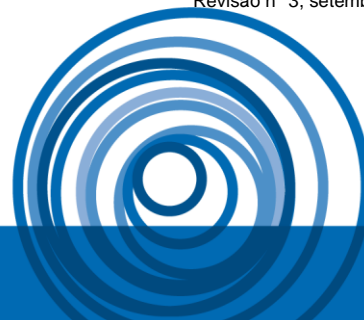




*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

# TOP 15



**enartis FERM**

## SEGURANÇA FERMENTATIVA

**Enartis Ferm TOP 15** é uma levedura adequada a fermentações em condições difíceis e para a espumantização.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Enartis Ferm TOP 15** é uma estirpe bastante robusta, com elevada tolerância ao álcool e elevada capacidade de fermentar a baixa temperatura.

Indicada para a vinificação de vinhos brancos, tintos e rosados, bem como para a produção de vinhos espumantes fermentados em garrafa e em tanque de aço inoxidável.

Produz vinhos que expressam o carácter varietal com aromas limpos.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	10–30 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	elevada
Tolerância ao álcool	≤ 17% (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Tolerância ao pH	tolerante a baixos valores de pH
Resistência ao SO <sub>2</sub>	boa

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	baixa
Necessidades de oxigénio	baixa
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H <sub>2</sub> S	baixa
Produção de SO <sub>2</sub>	baixa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	neutra

## APLICAÇÕES

Fermentações de uvas brancas e tintas com elevado álcool potencial  
Fermentações a baixas temperaturas  
Vinho base espumantes  
Espumantização  
Rearranque de fermentações paradas  
Vinhos de colheita tardia



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

# TOP 15



**enartis FERM**

## PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Na fermentação de uvas com elevado conteúdo em açúcar, a nutrição da levedura é fundamental. É necessário fornecer uma boa fonte de azoto e de fatores de sobrevivência de modo a evitar a produção de compostos indesejáveis como o ácido acético, acetaldeído, H<sub>2</sub>S, etc. Aconselha-se, portanto, nutrir a **Enartis FERM TOP 15** com **Nutriferm Energy** na inoculação; fornecer mais azoto com **Nutriferm Special** após 12-24 horas; e depois adicionar **Nutriferm Advance** a 1/3 da diminuição dos açúcares.

## DOSES

- Espumantização em cuba fechada: 10-20 g/hL
- Primeira fermentação: 20-40 g/hL  
As doses mais elevadas devem ser usadas para fermentação de mostos provenientes de uvas atacadas pela podridão e mostos que apresentem elevadas contagens de flora microbológica natural e alta concentração de açúcar.
- Paragens de fermentação: 40 g/hL

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a levedura em água morna (35-38 °C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. Agitar suavemente.
- Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente.
- Adicionar a suspensão ao mosto o mais cedo possível, no início do enchimento da cuba. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10 °C.
- Distribuir a levedura de forma homogênea com recurso a uma remontagem ou homogeneizando o conteúdo do tanque.

Trabalhar de acordo com os tempos e métodos acima descritos, assegura a máxima atividade da levedura reidratada.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg, sob vácuo

Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15 °C) e seco.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.

Produto de acordo com Codex Oenologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano