



Saccharomyces cerevisiae

TOP ESSENCE



enartis FERM

LEVEDURA PARA VINHO BRANCO FRUTADO

Enartis Ferm TOP ESSENCE é uma levedura selecionada para elaboração de vinhos brancos intensamente frutados, produzidos a partir de uvas neutras.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Enartis Ferm TOP ESSENCE é uma levedura recomendada para fermentação de uva branca neutra na qual se deseja valorizar a qualidade aromática graças à produção de intensos aromas secundários. Com uma boa nutrição aminoacídica no início da fermentação, esta levedura consegue sintetizar aromas agradáveis de ananás, maracujá e toranja.

Em prova, os vinhos apresentam-se frescos e prontos a beber logo após o final da fermentação alcoólica.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperatura de fermentação	15-25 °C
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	moderada
Tolerância ao álcool	≤ 15 % (v/v)
Fator <i>killer</i>	<i>killer</i>
Resistência ao SO ₂	boa

CARATERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necessidades de azoto	média
Necessidades de oxigénio	média
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	média
Produção de espuma	baixa
Compatibilidade com fermentação maloláctica	baixa, atrasa o desenvolvimento da FML

APLICAÇÕES

Vinhos brancos jovens obtidos de uvas pobres em aromas primários

Vinhos rosados

Vinhos brancos de colheita tardia (doces)



Saccharomyces cerevisiae

TOP ESSENCE



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Para aumentar a produção de aromas de fermentação é necessário nutrir a levedura com um nutriente rico em aminoácidos e com fatores de sobrevivência. É aconselhável a nutrição da **Enartis FERM TOP ESSENCE** com **Nutriferm Arom** ou **Nutriferm Arom Plus** ao inóculo. Estes nutrientes são ricos em ésteres e ácidos gordos insaturados, úteis para manter a eficiência do metabolismo celular na presença de álcool e em aminoácidos que funcionam como precursores na síntese de substâncias aromáticas.

O uso de **Enartis Pro Arom** ou **Enartis Tan Elegance** em fermentação, protege e estabiliza os aromas secundários, aumentando assim a longevidade olfativa do vinho.

DOSES

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 microbiológica natural e alta concentração de açúcar.

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