

ENARTIS FERM TOP ESSENCE

Kvasinky

Senzorické vlastnosti: kvasinky řady ENARTISFERM TOP ESSENCE jsou doporučovány pro fermentaci neutrálních bílých hroznů. Produkují intenzivní sekundární aroma. Pomocí vhodné výživy (přidané během inokulace – Nutriferm Arom Plus) ve víně vzniká příjemné ovocné aroma (ananas, mučenka, grep). Vína jsou pitelná již na konci fermentace. Použitím Prolie Arom nebo Tanenol Elegance v průběhu fermentace se pak stabilizuje toto sekundární aroma a tím se prodlouží aromatická životnost vína.

Mikrobiologické vlastnosti: *Saccharomyces cerevisiae*, *Enartis Selection*. Vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře (Killer-faktor), tolerance na alkohol do 15 % obj., optimální teplota kvašení 15–25 °C, střední doba kvašení s krátkou lag fází, dobrá odolnost proti volnému SO₂.

Technologické vlastnosti: střední spotřeba dusíku a kyslíku, nízká tvorba těkavých kyselin, střední tvorba SO₂ a nízká tvorba H₂S, tvorba pěny malá, zdržuje start MLF

Aplikace:

- pro výrobu mladých bílých vín vyrobených z hroznů chudých na primární aroma
- pro výrobu rosé
- pro výrobu sladkých vín

Dávkování:

20–40 g/hl, vyšší dávkování použít u nahnilých hroznů a v případě špatného mikrobiologického stavu hroznů, také u hroznů s vysokým obsahem cukru.

Návod k použití:

kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném množství čisté vody o teplotě 35–38 °C, nechat stát 20 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Suspenzi přidat k moštu co nejdříve je to možné. Teplotní rozdíl mezi suspenzí a moštem nesmí být větší jak 10 °C, zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu. Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální vitalitu.

Skladování: na suchém a chladném místě (5–15 °C).

Balení: vakuované sáčky o obsahu 500 g.