









HEFEN

ENARTISFERM D20

Die Hefe stammt aus einem der renommiertesten Cabernet Sauvignon Weinberge der DAOU Mountain in Kalifornien.

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <p>EnartisFerm D20 ist eine Hefe, die aus einem der renommiertesten Cabernet Sauvignon Weinberge der DAOU Mountain im Anbaugebiet Adelaida von Paso Robles, Kalifornien, isoliert wurde.</p> <p>Daniel Daou, Miteigentümer und Winzer von DAOU Vineyards & Winery in Paso Robles, sagte: "Wir waren auf der Suche nach einer Hefe, die höheren Gärungstemperaturen standhält und zur Erzeugung farbintensiverer, kräftiger und ausgewogener Weine beiträgt. "EnartisFerm D20 verbesserte die Geschmeidigkeit und ermöglichte es uns, Weine zu erhalten, die reicher an Polyphenolen und auch ausgewogener sind.</p> <p>EnartisFerm D20 erzeugt kraftvolle, komplexe und strukturierte Weine mit großem Alterungspotenzial. Sie bringt den Sortencharakter der Traube und des Terroirs zum Ausdruck und unterstreicht die Noten von dunklen Früchten und Gewürzen.</p> <p>EnartisFerm D20 hat die Fähigkeit, große Mengen an Polyphenolen zu extrahieren und trägt zur Stabilisierung der Farbstoffe bei. Diese Hefe ist widerstandsfähig gegenüber hohe Temperaturen und hohen Alkoholgehalt. Selektiert für den die Gärung von Rotweinträumen wird sie für die Herstellung von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Petite Syrah, Zinfandel, Grenache, Syrah und Sangiovese empfohlen.</p>																
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>18 - 38°C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>kurz</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>moderat-hoch</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 17% v/v</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>neutral</td> </tr> <tr> <td>Resistenz gegen Kupfer</td> <td>bis 10mg/l</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Gärungstemperatur	18 - 38°C	Latenzphase	kurz	Gärungsgeschwindigkeit	moderat-hoch	Alkoholtoleranz	≤ 17% v/v	Killerfaktor	neutral	Resistenz gegen Kupfer	bis 10mg/l		
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
Gärungstemperatur	18 - 38°C																
Latenzphase	kurz																
Gärungsgeschwindigkeit	moderat-hoch																
Alkoholtoleranz	≤ 17% v/v																
Killerfaktor	neutral																
Resistenz gegen Kupfer	bis 10mg/l																
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von flüchtiger Säure</td> <td>gering (üblich < 0.35 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H₂S</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO₂</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Glycerin</td> <td>mittel (7-10g/hL)</td> </tr> <tr> <td>Schaumbildung</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Verträglichkeit mit der malolaktischen Gärung:</td> <td>neutral</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	mittel	Sauerstoffbedarf	mittel	Produktion von flüchtiger Säure	gering (üblich < 0.35 g/L)	Produktion von H ₂ S	gering	Produktion von SO ₂	gering	Produktion von Glycerin	mittel (7-10g/hL)	Schaumbildung	gering	Verträglichkeit mit der malolaktischen Gärung:	neutral
Stickstoffbedarf	mittel																
Sauerstoffbedarf	mittel																
Produktion von flüchtiger Säure	gering (üblich < 0.35 g/L)																
Produktion von H ₂ S	gering																
Produktion von SO ₂	gering																
Produktion von Glycerin	mittel (7-10g/hL)																
Schaumbildung	gering																
Verträglichkeit mit der malolaktischen Gärung:	neutral																
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> EnartisFerm D20 ist für viele Rotweinsorten geeignet und eignet sich für die Gärung von Bordelaiser Sorten. Sehr empfehlenswert für Rotweinträumen mit hohem potenziellem Alkoholgehalt und/oder für die Gärung bei erhöhten Temperaturen. 																
	<p>DOSIERUNG</p> <p>20-40 g/hl</p> <p>Die maximale Dosierung wird angewandt im Falle von phytosanitär beeinträchtigten Trauben, hohen Zuckerkonzentrationen und Mosten die mikrobiologisch nicht einwandfrei sind.</p>																

Die hier enthaltenen Informationen entsprechen unserem besten Wissen und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorschriften oder von einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts.

	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In einer zehnfachen Menge sauberes Wasser gleichförmig verteilen und sanft umrühren. Die Wassertemperatur soll zwischen 35 °C und 40 °C liegen. ▪ 20 Minuten ruhen lassen und anschließend nochmal umrühren. ▪ Die Hefesuspension dem Most vor oder während des Befüllens des Gebindes beifügen. Darauf achten, dass der Temperaturunterschied zwischen Suspension und Most nicht größer als 10 °C ist. ▪ Die Hefesuspension gleichmäßig im inokulierten Gebinde verteilen. <p>Um die Eigenschaften von EnartisFerm D20 hervorzuheben, ist es wichtig, eine richtige Ernährungsstrategie zu verfolgen. Bei der Inokulation regt die Verwendung eines organischen Aktivators wie Nutriferm Arom Plus die Hefevermehrung an, fördert eine gleichmäßige Gärung, verhindert das Auftreten unerwünschter Stoffwechselprodukte und stimuliert die Synthese von Gärungsaromen. Bei 1/3 der alkoholischen Gärung hält Nutriferm Advance den Stoffwechsel aktiv, erhöht die Widerstandsfähigkeit der Hefe, fördert eine gleichmäßige und vollständige Gärung und verhindert das Auftreten von unerwünschten Gerüchen. Nutriferm No Stop, das in der zweiten Hälfte der Gärung verwendet wird, erhöht die Widerstandsfähigkeit gegenüber hohen Temperaturen. Der kombinierte Zusatz von EnartisPro Tinto verstärkt die positive Wirkung von EnartisFerm D20 auf die Farbstabilität und die Weichheit des Geschmacks.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 0,5 kg – 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Packung: an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (vorzugsweise zwischen 5 °C und 15 °C). Geöffnete Packung: sorgfältig wieder verschließen und das Produkt wie oben beschrieben lagern. Zeitnahe verbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt entspricht den Anforderungen: Codex Œnologique International.</p> <p>Erzeugnis zur önologischen Verwendung gemäß: Verordnung (EU) 2019/934</p> <p>Enthält E491 (Sorbitanmonostearat).</p>

Die hier enthaltenen Informationen entsprechen unserem besten Wissen und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorschriften oder von einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts.