



Saccharomyces cerevisiae

D20

enartis FERM

ENARTIS FERM D20 es una levadura aislada en uno de los viñedos más emblemáticos de Cabernet Sauvignon de **DAOU Mountain**, en la Denominación de Origen de Adelaida en Paso Robles, California.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

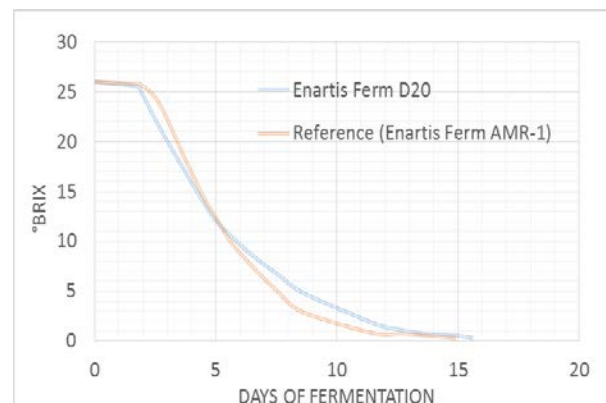
Recomendado para la fermentación de las variedades bordelesas, **ENARTIS FERM D20** produce vinos potentes, complejos, estructurados y con gran potencial de envejecimiento. **ENARTIS FERM D20** imprime el carácter varietal de la uva, del viñedo y la potencia de las notas frutales y especiadas.

ENARTIS FERM D20 tiene la característica de extraer una cantidad elevada de polifenoles y favorece la estabilización de la materia colorante. Es resistente a las altas temperaturas y a los altos grados alcohólicos. Seleccionadas para las fermentaciones de uva tinta, y recomendada para la producción de vinos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Petite Syrah, Zinfandel, Garnacha, Syrah y Sangiovese.

Daniel Daou, co-propietario y enólogo de DAOU Vineyards & Winery en Paso Robles:
"Estábamos buscando una levadura que pudiese resistir en temperaturas de fermentación muy altas y que contribuyan a la producción de vinos tintos de color más intensos, ricos y equilibrados".
"D20 ha mejorado la suavidad y ha permitido la obtención de vinos más ricos en polifenoles y más equilibrados".

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Temperatura de fermentación	18-38°C*
Fase de latencia	Corta
Velocidad de fermentación	Moderada-elevada
Alcoholtolerancia	Hasta 17% (v/v)
Factor killer	Neutro
CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS	
Necesidad en nitrógeno	Media
Necesidad de oxígeno	Media
Producción de acidez volátil	Baja
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de SO ₂	Baja
Producción de glicerol	Media
Producción de espuma	Baja
Compatibilidad con la FML	Neutra



*La tolerancia a las altas temperaturas depende de la gestión de la temperatura de fermentación, del grado alcohólico, del régimen nutricional de las levaduras. Enartis Ferm D20 puede fermentar el primer tercio del consumo de azúcares en la fermentación a una temperatura de 38°C después de esto es necesario retornar a valores inferiores a 35°C. Para mayor información contactar con el Departamento Técnico de Enartis.

D20



APLICACIONES

- Maceraciones y fermentaciones a temperaturas elevadas para altas extracciones de polifenoles.
- Vinificaciones a altas temperaturas para la eliminación de verdes y pirazinas.
- Recomendado para la fermentación de uvas varietales bordelesas
- Vinos tintos estructurados y con gran potencial de envejecimiento
- Uvas tintas con alta graduación alcohólica potencial.
- Fermentación con escaso control térmico.

PARA OPTIMIZAR EL RESULTADO

Para exaltar las características fermentativas y organolépticas de **ENARTIS FERM D20**, es importante seguir una correcta estrategia nutricional. En el inóculo el uso de un activante orgánico rico en aminoácidos libres como el **Nutriferm Arom Plus** estimula la multiplicación de la levadura, favorece una fermentación regular, ayuda a controlar el incremento de temperatura descontrolado en las primeras fases de crecimiento exponencial de las levaduras, previene la liberación de metabolitos no deseados y estimula la síntesis de aromas fermentativos. A un tercio de la fermentación alcohólica el **Nutriferm Special** mantiene activo el metabolismo, aumenta la Resistencia de la levadura, promueve una fermentación regular y complete, previene la creación de olores anómalos. **Nutriferm No Stop**, usado en la segunda mitad de la fermentación, aumenta la Resistencia a las altas temperaturas y a las altas graduaciones alcohólicas.

Para la estabilización del color aplicar **Enartis Pro Tinto** al inicio de la fermentación al tiempo que mejoramos el volumen en boca y la suavidad.

DOSIS

20 - 40 g/hL

La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones higiénicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 20 minutos su rehidratación.
- Homogeneizar suavemente.
- Agregar la suspensión al mosto o al prensado lo más rápidamente posible, al inicio del llenado del depósito. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Homogeneizar

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán