





**LIEVITI**

# ENARTISFERM D20

Lievito isolato da uno dei vigneti più rinomati di Cabernet Sauvignon della DAOU Mountain, California.

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm D20 è un lievito isolato da uno dei vigneti più rinomati di Cabernet Sauvignon della DAOU Mountain, nella zona di appellazione Adelaida di Paso Robles, California.</p> <p>Daniel Daou, co-proprietario ed enologo di DAOU Vineyards &amp; Winery in Paso Robles: "Stavamo cercando un lievito che potesse resistere a temperature di fermentazioni più alte e che contribuisse alla produzione di vini più intensamente colorati, ricchi ed equilibrati". "EnartisFerm D20 ha migliorato la morbidezza e ci ha permesso di ottenere vini più ricchi in polifenoli e più equilibrati".</p> <p>EnartisFerm D20 produce vini potenti, complessi, di struttura e con grande potenziale di invecchiamento. Esprime il carattere varietale dell'uva e del territorio e potenzia le note di frutta nera e spezie. EnartisFerm D20 ha l'abilità di estrarre quantità elevate di polifenoli e favorisce la stabilizzazione della materia colorante. È resistente alle alte temperature e alle alte gradazioni alcoliche. Selezionato per la fermentazione di uve rosse, è raccomandato per la produzione di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Petite Syrah, Zinfandel, Grenache, Syrah e Sangiovese.</p>														
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>18 - 38°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata- elevata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 17% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Resistenza al rame</td> <td>fino a 10mg/L</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	18 - 38°C	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	moderata- elevata	Alcol tolleranza	≤ 17% v/v	Fattore killer	neutro	Resistenza al rame	fino a 10mg/L
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura di fermentazione	18 - 38°C														
Fase di latenza	corta														
Velocità di fermentazione	moderata- elevata														
Alcol tolleranza	≤ 17% v/v														
Fattore killer	neutro														
Resistenza al rame	fino a 10mg/L														
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa (solitamente &lt; 0.35 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H<sub>2</sub>S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>media (7-10g/hL)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malo lattica: neutra</p>	Fabbisogno d'azoto	medio	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	bassa (solitamente < 0.35 g/L)	Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa	Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa	Produzione di glicerolo	media (7-10g/hL)	Produzione di schiuma	bassa
Fabbisogno d'azoto	medio														
Fabbisogno d'ossigeno	medio														
Produzione di acidità volatile	bassa (solitamente < 0.35 g/L)														
Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa														
Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa														
Produzione di glicerolo	media (7-10g/hL)														
Produzione di schiuma	bassa														
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adatto a molte varietà di uve rosse, EnartisFerm D20 è adatto per la fermentazione di varietà bordolesi.</li> <li>Altamente raccomandato per uve rosse ad elevata gradazione alcolica potenziale e/o per fermentazioni a temperature elevate.</li> </ul>														
	<p><b>DOSI</b></p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.</p>														
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.</li> </ul>														

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

- Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.
- Aggiungere la sospensione al mosto all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

Per esaltare le caratteristiche di EnartisFerm D20, è importante seguire una corretta strategia nutrizionale. All'inoculo, l'uso di un attivante organico come Nutriferm Arom Plus stimola la moltiplicazione del lievito, favorisce una fermentazione regolare, previene la comparsa di metaboliti indesiderati e stimola la sintesi di aromi fermentativi. A 1/3 della fermentazione alcolica, Nutriferm Advance mantiene attivo il metabolismo, aumenta la resistenza del lievito, promuove una fermentazione regolare e completa, previene la comparsa di odori anomali. Nutriferm No Stop, usato nella seconda metà della fermentazione, aumenta la resistenza alle alte temperature. L'aggiunta combinata con EnartisPro Tinto aumenta l'effetto positivo di EnartisFerm D20 su stabilità del colore e morbidezza gustativa.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

0,5 kg – 10 kg



Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto.  
 Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a:  
 Codex Oenologique International.



Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:  
 Reg. (UE) 2019/934

Contiene E491 (sorbitano monostearato).

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*