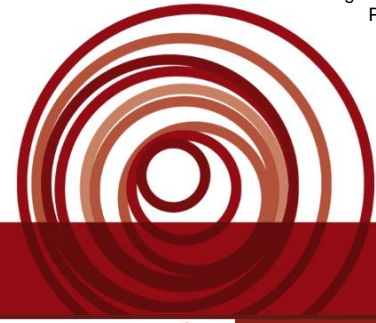




Saccharomyces cerevisiae



D20

enartis FERM

ENARTIS FERM 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

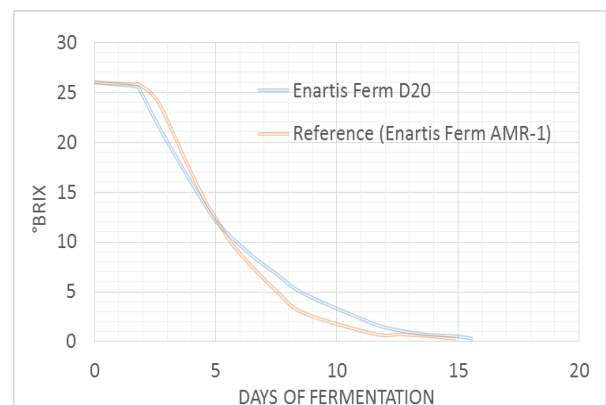
Raccomandato per la fermentazione di varietà bordolesi, **ENARTIS FERM D20** produce vini potenti, complessi, di struttura e con grande potenziale di invecchiamento. **ENARTIS FERM D20** esprime il carattere varietale dell'uva e del territorio e potenzia le note di frutta nera e spezie.

ENARTIS FERM D20 ha l'abilità di estrarre quantità elevate di polifenoli e favorisce la stabilizzazione della materia colorante. E' 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.

Daniel Daou, co-proprietario ed enologo di DAOU Vineyards & 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". "D20 ha migliorato la morbidezza e ci ha permesso di ottenere vini più ricchi in polifenoli e più equilibrati".

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

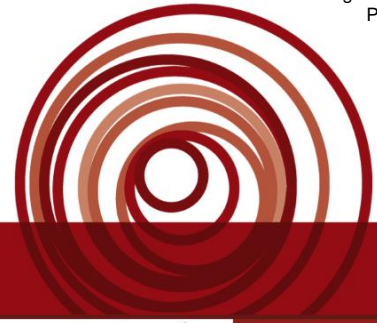
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Temperatura di fermentazione	18-38°C*
Fase di latenza	Breve
Velocità di fermentazione	Moderata-elevata
Alcoltolleranza	Fino a 17% (v/v)
Fattore killer	Neutro
CARATTERISTICHE ENOLOGICHE	
Fabbisogno in azoto	Medio
Fabbisogno in ossigeno	Medio
Produzione di acidità volatile	Bassa
Produzione di H ₂ S	Bassa
Produzione di SO ₂	Bassa
Produzione di glicerolo	Medio
Produzione di schiuma	Bassa
Compatibilità con la FML	Neutro



*La tolleranza alle alte temperature dipende dalla gestione della temperatura di fermentazione, dal grado alcolico e dal regime nutrizionale de lievito. Enartis FERM D20 può fermentare il primo terzo degli zuccheri ad una temperature di 38°C dopodiché è necessario riportare la temperatura a valori inferiori a 35°C. Per maggiori informazioni, contattare il supporto tecnico di Enartis.

APPLICAZIONI

Raccomandato per la fermentazione di varietà bordolesi
 Vini rossi di struttura e grande potenziale di invecchiamento
 Uve rosse ad elevate gradazione alcolica potenziale
 Macerazioni e fermentazioni a temperature elevate
 Fermentazioni con scarso controllo termico



D20

enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Per esaltare le caratteristiche fermentative ed organolettiche di **ENARTIS FERM 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, aiuta a contenere l'innalzamento della temperatura in fase esponenziale, 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 e alle elevate gradazioni alcoliche. L'aggiunta di **Enartis Pro Tinto** in fermentazione aumenta l'effetto positivo di **ENARTIS FERM D20** su stabilità del colore e morbidezza gustativa.

DOSI

20-40 g/hl

Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.

MODALITA' D'USO

- 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.
- Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.
- Aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato 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.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico in conformità con:

Regolamento (CE) N. 606/2009

Contiene E491 Sorbitano monostearato