



Saccharomyces cerevisiae

D20

enartis FERM

ENARTIS FERM D20 é uma levedura isolada da casta de Cabernet Sauvignon no alto da **Montanha DAOU**, em Adelaida Appellation de Paso Robles, Califórnia.

IMPACTO SENSORIAL

Recomendada para a variedade Bordeaux, **ENARTIS FERM D20** origina vinhos poderosos, complexos e estruturados, com elevado potencial de envelhecimento. **ENARTIS FERM D20** expressa carácter varietal e de *terroir*, realçando notas de frutas vermelhas, florais e picantes.

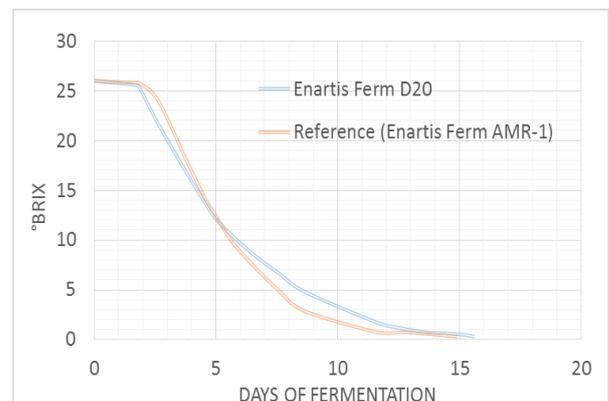
ENARTIS FERM D20 possui uma elevada capacidade de extração de polifenóis, promove cores ricas, densas e estáveis, é resistente a altas temperaturas de fermentação e a sua tolerância ao álcool é elevada. Particularmente adequada a castas de uvas tintas, é fortemente recomendada para a produção de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Petite Syrah, Zinfandel, Grenache, Syrah e Sangiovese.

Daniel Daou, co-proprietário e enólogo de **DAOU Vineyards & Winery** em Paso Robles:

*“Estávamos à procura de uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* que pudesse ser utilizada a altas temperaturas durante a fermentação e que originasse mais cor e sabor, ao mesmo tempo que pudesse ajudar no equilíbrio dos taninos”.
“D20 melhorou a sensação em boca nos nossos vinhos, tornando-os mais equilibrados devido a um aumento de fenóis”.*

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Temperatura de fermentação	18-38°C *
Fase de latência	curta
Velocidade de fermentação	moderada-elevada
Tolerância ao álcool	≤ 17 % (v/v))
Fator <i>killer</i>	neutra
CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS	
Necessidades de azoto	média
Necessidades de oxigénio	média
Produção de acidez volátil	baixa
Produção de H ₂ S	baixa
Produção de SO ₂	baixa
Produção de glicerol	média-elevada
Produção de espuma	baixa
Compatibilidade com FML	neutra



* A temperatura ideal depende do regime de temperatura de fermentação, conteúdo alcoólico e protocolo nutricional. D20 é capaz de fermentar o primeiro 1/3 de açúcares a 38 °C. A partir desta fase, recomenda-se diminuir a temperatura abaixo dos 35 °C. Por favor, contate o Departamento Técnico da Enartis.

APLICAÇÕES

Adequada para um largo espectro de castas de uvas tintas, **ENARTIS FERM D20** é particularmente popular para a casta Bordeaux.

Fortemente recomendada para uvas tintas com elevado conteúdo potencial alcoólico e/ou para altas temperaturas de fermentação.

Fermentação com escasso controlo de temperatura.



Saccharomyces cerevisiae

D20



enartis FERM

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Para realçar as características de **ENARTIS FERM D20**, é importante seguir uma boa estratégia nutricional. Na inoculação, a adição de nutrientes complexos, tais com o **Nutriferm Arom Plus**, irá estimular a multiplicação da levedura, promover uma fermentação saudável, ajudar a alcançar o limite máximo de temperatura durante a fase exponencial, prevenir a síntese de metabolitos indesejados e realçar a produção de aromas de fermentação. A 1/3 da fermentação alcoólica, **Nutriferm Advance** manterá ativo o metabolismo da levedura, aumentará a resistência à levedura e ajudará a promover fermentações limpas e completas, bem como prevenir odores de redução. Utilizando **Nutriferm No Stop** após meio da fermentação, melhora a tolerância da levedura a condições de *stress*, tais como temperaturas elevadas. A adição de **Enartis Pro Tinto** durante a fermentação atua em sinergia com a **ENARTIS FERM D20** no sentido de melhorar a estabilidade da cor e a sensação em boa.

DOSES

Fermentação primária: 20 – 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dispersar a levedura em água morna (35-38 °C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. Agitar suavemente.
- Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente.
- Adicionar a suspensão ao mosto de modo a baixar, no máximo, a temperatura em 10 °C. Esperar 10 minutos.
- A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10 °C.
- Distribuir a levedura de forma homogênea com recurso a uma remontagem ou homogeneizando o conteúdo do tanque.

Trabalhar de acordo com os tempos e métodos acima descritos, assegura a máxima atividade da levedura reidratada.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,5 Kg- 10 kg, sob vácuo

Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5-15 °C) e seco.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto como acima indicado. Utilizar rapidamente.

Produto de acordo com Codex Œnologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com o Regulamento CE 606/2009

Contém E491 Monoestearato de sorbitano