






LIEVITI




EnartisFerm D20



Levedura isolada de um dos vinhedos mais famosos de Cabernet Sauvignon em DAOU Mountain, Califórnia.

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm D20 é uma levedura isolada de uma das mais famosas vinhas de Cabernet Sauvignon em DAOU Mountain, na área de denominação Adelaida de Paso Robles, Califórnia.</p> <p>Daniel Daou, coproprietário e enólogo da DAOU Vineyards & Winery em Paso Robles: "Estávamos à procura de uma levedura que pudesse suportar temperaturas de fermentação mais elevadas e contribuir para a produção de vinhos mais intensamente coloridos, ricos e equilibrados. "EnartisFerm D20 melhorou a suavidade e permitiu-nos obter vinhos mais ricos em polifenóis e mais equilibrados."</p> <p>EnartisFerm D20 produz vinhos potentes, complexos, estruturados e com grande potencial de envelhecimento. Exprime o carácter varietal da uva e do terroir e realça as notas de frutos pretos e de especiarias.</p> <p>EnartisFerm D20 tem a capacidade de extrair grandes quantidades de polifenóis e favorece a estabilização da matéria corante. Resiste a temperaturas elevadas e a teores alcoólicos elevados. Selecionado para a</p> <p>selecionado para a fermentação de uvas tintas, é recomendado para a produção de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Petite Syrah, Zinfandel, Grenache, Syrah e Sangiovese.</p>														
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Espécie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentação</td> <td>18 - 38°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latência</td> <td>curta</td> </tr> <tr> <td>Velocidade de fermentação</td> <td>moderada a alta</td> </tr> <tr> <td>Tolerância ao álcool</td> <td>≤ 17% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fator de morte</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Resistência ao cobre</td> <td>até 10mg/L</td> </tr> </table>	Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentação	18 - 38°C	Fase de latência	curta	Velocidade de fermentação	moderada a alta	Tolerância ao álcool	≤ 17% v/v	Fator de morte	neutro	Resistência ao cobre	até 10mg/L
Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura de fermentação	18 - 38°C														
Fase de latência	curta														
Velocidade de fermentação	moderada a alta														
Tolerância ao álcool	≤ 17% v/v														
Fator de morte	neutro														
Resistência ao cobre	até 10mg/L														
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necessidade de azoto</td> <td>médio</td> </tr> <tr> <td>Necessidade de oxigénio</td> <td>média</td> </tr> <tr> <td>Produção de acidez volátil</td> <td>baixa (geralmente < 0,35 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Produção de H₂S</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de SO₂</td> <td>baixa</td> </tr> <tr> <td>Produção de glicerol</td> <td>média (7-10g/hL)</td> </tr> <tr> <td>Produção de espuma</td> <td>baixa</td> </tr> </table> <p>Compatibilidade com a fermentação maloláctica: neutra</p>	Necessidade de azoto	médio	Necessidade de oxigénio	média	Produção de acidez volátil	baixa (geralmente < 0,35 g/L)	Produção de H ₂ S	baixa	Produção de SO ₂	baixa	Produção de glicerol	média (7-10g/hL)	Produção de espuma	baixa
Necessidade de azoto	médio														
Necessidade de oxigénio	média														
Produção de acidez volátil	baixa (geralmente < 0,35 g/L)														
Produção de H ₂ S	baixa														
Produção de SO ₂	baixa														
Produção de glicerol	média (7-10g/hL)														
Produção de espuma	baixa														
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> Adequado para muitas variedades de uvas tintas, EnartisFerm D20 é adequado para a fermentação de variedades de Bordéus. Altamente recomendado para uvas tintas com elevado teor alcoólico potencial e/ou fermentações a altas temperaturas. 														
	<p>DOSES</p> <p>20-40 g/hL</p> <p>As doses mais elevadas aplicam-se no caso de uvas alteradas, concentrações elevadas de açúcar e mostos com condições microbiológicas imperfeitas.</p>														

As informações fornecidas nesta ficha técnica correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, no entanto, não isentam o utilizador do cumprimento das normas de segurança e proteção ou da utilização indevida do produto.

	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar num volume de água limpa 10 vezes o peso da levedura, mexendo suavemente. A temperatura da água deve estar compreendida entre 35-40°C. ▪ Esperar 20 minutos e agitar de novo. ▪ Adicionar a suspensão ao mosto no início do enchimento da cuba. Tenha cuidado para que a diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não exceda 10°C. ▪ Distribuir uniformemente a levedura na massa inoculada.
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 0,5 kg - 10 kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar em local fresco (de preferência entre 5° e 15°C) e seco. Embalagem aberta: fechar bem e conservar como indicado acima. Consumir rapidamente.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO O produto está em conformidade com: Codex CEnologique International.</p> <p>Produto para uso enológico em conformidade com: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contém E491 (monoestearato de sorbitano).</p>

As informações fornecidas nesta ficha técnica correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência,, no entanto, não isentam o utilizador do cumprimento das normas de segurança e proteção ou ou da utilização indevida do produto.