



...du moût
...à la bouteille

FICHE TECHNIQUE

ENARTIS FERM D20

ENARTIS FERM D20 est une levure sélectionnée sur un cabernet sauvignon de l'Appellation Adelaida en Californie.

Impact sensoriel

Recommandé pour les variété de Bordeaux, **ENARTIS FERM D20** produit des vins puissants, complexes et structurés avec un grand potentiel de garde.

ENARTIS FERM D20 exprime les caractères variétaux et terroirs du raisin et augmente les notes fruitées (fruits noirs), florales et épicées.

ENARTIS FERM D20 est capable d'extraire beaucoup de polyphénols; qui apporte une couleur intense et stable. Elle est aussi résistante aux hautes températures et aux alcool élevé. Particulièrement indiqué pour les rouges variétaux et hautement recommandé pour : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot, Syrah, Gamaret, Garanoir.

Caractéristiques Microbiologiques

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer: neutre.
- Résistance à l'alcool : 17 % vol.
- Besoins en azote : Moyenne. Privilégier l'azote organique pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Phase de latence: courte.
- Température de fermentation : 18°C à 38°C*.
- Vitesse de fermentation : moyenne à élevée.

Caractéristiques Œnologique

- Production de SO₂: faible.
- Production de H₂S : faible
- Production d'acidité volatile : faible
- Formation d'écume: faible.
- Formation de glycérole : moyen à élevé

*La tolérance à la température dépend de la vitesse de fermentation, de l'alcool et des nutriments. D20 est capable de fermenter le premier tiers des sucres à 38°C, après il est recommandé de diminuer la température en dessous de 35°C. Contactez-nous pour plus d'informations.

Applications

Indiquée pour une large variété de raisins rouge, **ENARTIS FERM D20** est particulièrement recommandée pour les cépage bordelais. Hautement recommandée pour les cépages avec un potentiel d'alcool élevé et/ou aux hautes températures de fermentations.

Augmenter la qualité

Pour assurer les qualités d'**ENARTIS FERM D20**, il est important de suivre un bon protocole de nutrition. Lors de l'inoculation il est important d'ajouter des nutriments riche en azote organique tel que **Nutriform Arom Plus**, il stimulera la multiplication de la levure et assurera une fermentation saine et limitera les piques de température lors de la phase exponentiel, prévient également la synthèse de molécules indésirable et augmentera la qualité des arômes fermentaires. Au 1/3 de la fermentation alcoolique, **Nutriform Advance** aidera à conserver le métabolisme de la levure actif, tout en assurant une fermentation complète. Utiliser **Enartis Ferm No Stop** après le milieu de la fermentation augmente les chance d'une consommation total des sucres en limitant le stress de la souche. L'addition d'**Enartis Pro Tinto** au début de la fermentation agit en synergie avec **ENARTIS FERM D20** pour améliorer la stabilité colorante et la rondeur en bouche.

Dosage

20 à 40 g/hL

Instruction d'utilisation

- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de BIOPROTECT.

Conditionnement et conservation

Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

Limite légal: N/A

Product is in compliance with the Codex OEnologique International.

Product approved for winemaking in accordance with;

Reg. (EC) N. 606/2009

Contains E 491 Sorbitan monostearate