

VitiFerm™ BIO Esprit

DROJDIE ORGANICĂ OENOLOGICĂ

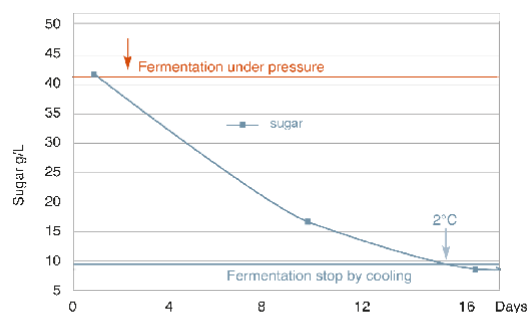
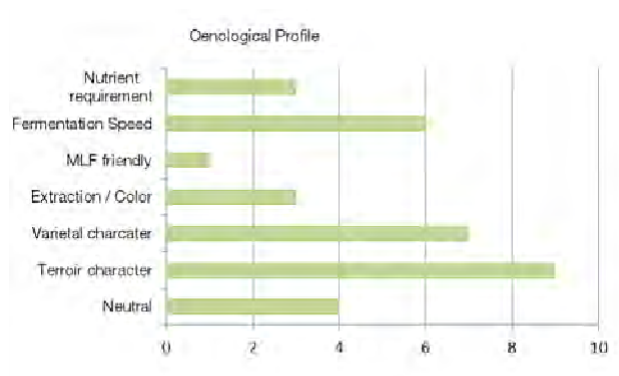
Pentru vinuri spumante, Prosecco și vinuri crocante de vară

GENERAL

VitiFerm™ BIO Esprit este o drojdie pură de fermentație (*Saccharomyces Cerevisiae*), care a fost selectată cu atenție, pentru fermentația secundară în producția de vin spumant. Datorită proprietăților sale senzoriale, drojdia este de asemenea ideală pentru vinurile crocante de vară. În procesul de selecție naturală, o deosebită atenție a fost acordată pentru a selecta o tulpină cu producție moderată de SO₂ în timpul fermentației pentru a suprima MLF nedorită în timpul fermentației secundare în procesul obținerii spumantului. Drojdia este, de asemenea, ideală pentru fermentația vinurilor la care FML este nedorită.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE VitiFerm™ BIO Esprit

- ▶ Drojdie foarte robustă pentru producerea de vinuri spumante, Prosecco și vinuri crocante de vară.
- ▶ Fermentație ridicată și toleranță la presiune în fermentația secundară.
- ▶ Proprietăți excelente de perlaș și floculare rapidă.
- ▶ Subliniază ideal soiul cu caractere proaspete de citrice și lime.
- ▶ Consum redus de nutrienți.
- ▶ Formare moderată de SO₂, deci ideală pentru a suprima MLF în fermentația secundară a spumantelor și în vinurile crocante de vară.
- ▶ Certificată în totalitate organic în conformitate cu reglementările EC, USDA și CFO.
- ▶ Fără alergeni, chimicale și emulgatori.



INHIBITOR PENTRU MLF!

Datorită producției medii de SO₂ a acestei tulpini în timpul fermentației, **VitiFerm™ BIO Esprit** este un excelent instrument natural pentru fermentația secundară a spumantelor. Aceasta suprimă fermentația malolactică în vinurile bază și este un partener ideal pentru toate vinurile crocante fără MLF.

PARAMETRI NECESARI ÎN MUST

Toleranță la alcool, max:	15 Vol.%
Nivelul de zahăr, max:	26° Brix
Domeniu de temperatură:	16-18 °C
Azot direct asimilabil:	> 140 ppm
Turbiditate:	> 70 NTU

DOZARE ȘI ACTIVARE



Pentru a obține rezultate optime cu **VitiFerm™ BIO Esprit**, vă rugăm să adăugați dozele recomandate mai jos. Doze mai mici pot duce la o fermentație întârziată și/sau la un grad de fermentare redus.

Aplicație	Condiții normale de fermentare	Condiții dificile de fermentare
Vin alb / Rosé	25 - 30 g / hl	30 - 40 g / hl
Macerare la rece < 15 °C		30 - 40 g / hl
Vin spumant	25 - 35 g / hl	35 - 60 g / hl
Fermentație blocată		50 - 60 g / hl

Vă recomandăm să adăugați **FermControl™ BIO** pentru a obține rezultate senzoriale optime, precum și grade de fermentație ridicate. **FermControl™ BIO** este un supliment nutritiv pentru o nutriție completă a drojdiilor în timpul fermentației alcoolice. Dacă **YAN depășește 140ppm**, nu este necesară adăugarea suplimentară a DAP.

Pentru fermentația secundară a unui spumant cu 22-24 g/l de zaharuri fermentescibile recomandăm să se utilizeze la **Tirage** 6 – 8 g / hl **FermControl™ BIO**.

Dacă mustul are < 23 °Brix recomandăm să adăugați 2 x 15 g / hl of **FermControl™ BIO**

Dacă mustul are > 23 °Brix recomandăm să adăugați 2 x 20 g / hl of **FermControl™ BIO**

Prima adăugare de **FermControl™ BIO** trebuie făcută la două zile după inocularea **VitiFerm™ BIO Esprit**, a doua făcându-se când a fermentat 2/3 din zahar!

INGREDIENTE

VitiFerm™ BIO Esprit este o drojdie uscată activă care folosește doar ingrediente certificate complet organice.

Este în conformitate cu reglementările EC 834/2007 și 889/2008. Un standard ridicat de producție garantează cea mai mare puritate și un număr maxim de celule vii. **VitiFerm™ BIO Esprit** este ambalat sub atmosferă modificată cu CO₂.

AMBALAJ ȘI TERMEN DE VALABILITATE

Pungi de aluminiu vidate de 500 g
Pungi de aluminiu vidate de 20 x500g
Pungi de aluminiu vidate de 10 kg

Păstrat în condiții uscate la 20 °C **VitiFerm™ BIO Esprit** are un termen de valabilitate de 30 luni. Depozitarea la temperaturi mai ridicate va influența calitatea produsului. După deschiderea pungii, utilizați tot conținutul în maxim 7 zile.

SIGURANȚĂ

Pentru **VitiFerm™ BIO Esprit** nu se aplică nicio regulă de siguranță.

Este inofensiv în timpul transportului, depozitării și manipulării. Nu există niciun risc pentru oameni sau pentru mediu

GENERAL

Clasa de pericol pentru apa: 0.
Cod tarifar: 2102 1090



Disclaimer:

The information, data and recommendations contained in this product information are provided in good faith, obtained from reliable sources, and believed to be true and accurate as of the date of revision. The PI serves as description of the products and its characteristics when used according to the protocol. No warranty, expressed or implied, regarding the product described in this PI shall be created or inferred by any statement in this PI.