

VitiFerm™ BIO Pinot Alba

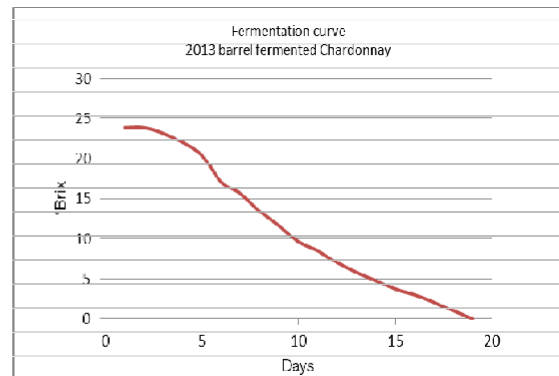
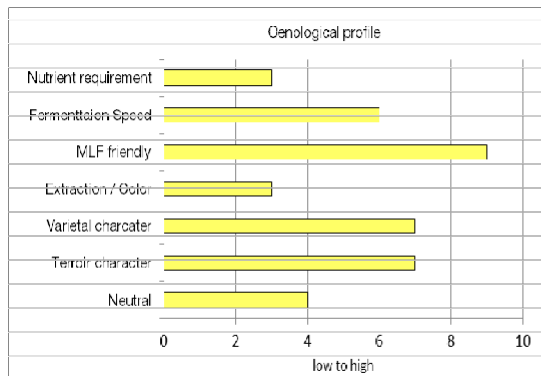
DROJDIE ORGANICĂ OENOLOGICĂ pentru vinuri Pinot, onctuoase, "battonâge"

GENERAL

VitiFerm™ BIO Pinot Alba este o nouă tulpină de drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*), care a fost selectată cu atenție dintr-un habitat complet organic. În procesul de selecție, s-a acordat o atenție deosebită selectării unei tulpini cu proprietăți speciale pentru a fermenta vinuri albe cu un caracter battonâge pronunțat, datorită eliberării rapide a polizaharidelor din drojdie. Această tulpină de drojdie a fost aleasă datorită caracteristicilor fiziologice naturale dovedite, pentru a produce vinuri varietale cu influență puternică a terroir-ului..

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE VitiFerm™ BIO Pinot Alba

- ▶ Combină diversitatea aromelor de Non-*Saccharomyces* cu siguranța fermentației drojdiilor *Saccharomyces*.
- ▶ Spectru larg de arome și toleranță ridicată la alcool
- ▶ Accentuează mai mult caracterele fructelor galbene și onctuoșitatea în toate vinurile
- ▶ Consum redus de nutrienți.
- ▶ Formare de SO₂ scăzută, ideală pentru fermentația malolactică.
- ▶ Certificat complet organic în conformitate cu reglementările CE și USDA.
- ▶ Fără chimicale și emulgatori.



COMPATIBILITATE MARE CU MLF

Datorită unei producții de SO₂ extrem de scăzută a acestei tulpini în timpul fermentației, **VitiFerm™ BIO Pinot Alba**

este un excelent instrument natural pentru a asigura fermentația malolactică.

Pentru a obține siguranță și funcționalitate maximă a MLF, noi recomandăm culturile noastre **MaloBacti™ HF2, CN1** și **AF3**.

PARAMETRII DE BAZĂ MUST

Toleranță la alcool, max: 15 Vol.%
Nivel de zahăr, max: 26° Brix

Domeniu de temperatură: 18-20°C
Azot direct asimilabil, min: > 140 ppm

Turbiditate > 70 NTU

DOZARE ȘI ACTIVARE



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

Aplicatie	Condiții de fermentare normale	Condiții de fermentare dificile
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 grad de fermentație ridicat. **FermControl™ BIO** este un supliment nutritiv pentru o nutriție completă a drojdiilor în timpul fermentației alcoolice. Dacă YAN este peste 140ppm, nu este necesară adăugarea suplimentară a DAP.

Dacă mustul are < 23 °Brix recomandăm să adăugați 2 x 15 g /hl de **FermControl™ BIO**
Dacă mustul are > 23 °Brix recomandăm să adăugați 2 x 20 g /hl de **FermControl™ BIO**

Prima adăugare de **FermControl™ BIO** trebuie făcută la două zile după inocularea **VitiFerm™ BIO Pinot Alba**, a doua adăugare facandu-se cand a fermentat 2/3 din zahar

INGREDIENTE

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

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

AMBALARE ȘI TERMEN DE VALABILITATE

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

Păstrat în condiții uscate la maxim 20°C **VitiFerm™ BIO Pinot Alba** are o durată de valabilitate de minim 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 Pinot Alba** nu se vor aplica reglementări specifice de siguranță.

Este inofensiv în timpul transportului, depozitării și manipulării. Nu reprezintă 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.