

VitiFerm™ BIO Rubino Extra

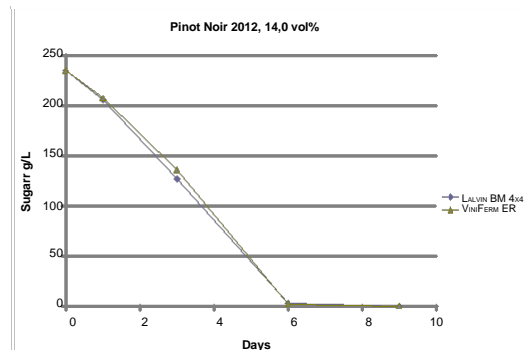
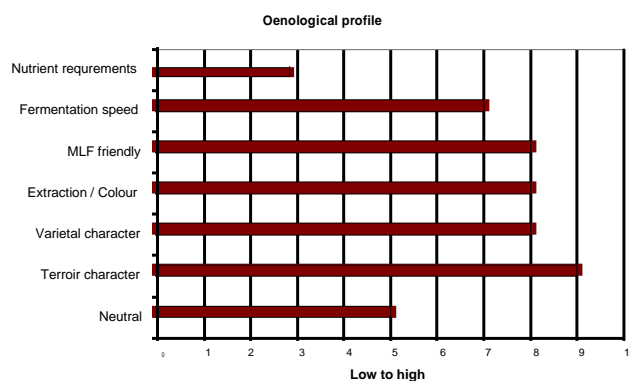
DROJDIE ORGANICĂ OENOLOGICĂ Pentru vinuri roșii pline de caracter

GENERAL

VitiFerm™ BIO Rubino Extra este prima tulpină de drojdie din lume (*Saccharomyces Cerevisiae*, DSMZ 27009) care a fost atent selectată dintr-un habitat complet organic. În procesul de selecție, a fost acordată o atenție specială selectării unei tulpini cu proprietăți speciale pentru a fermenta vinuri roșii. Această tulpină de drojdie a fost aleasă datorită caracteristicilor fiziologice naturale dovedite, pentru a produce vinuri roșii cu influență puternică a terroir-ului și a soiului.

PROPRIETĂȚILE OENOLOGICE ale VitiFerm™ BIO Rubino Extra

- ▶ Combină diversitatea de arome a drojdiei Non-*Saccharomyces* cu siguranța fermentației drojdiilor *Saccharomyces*.
- ▶ Spectru larg de arome și toleranță ridicată la alcool.
- ▶ Caracteristici de auto-macerare pentru Rubino Extra datorită activității xylanazice crescute.
- ▶ Subliniază în mod ideal caracterul varietal și al terroir-ului în fiecare vin.
- ▶ Consum redus de nutrienți.
- ▶ Formare de SO₂ scăzută, ideală pentru viitoarea fermentație malolactică.
- ▶ Certificate complet organice în conformitate cu reglementările CE și USDA.
- ▶ Fără chimicale și emulgatori.



COMPATIBILITATE MARE CU MLF

Datorită unei producții scăzute de SO₂ în timpul fermentației **VitiFerm™ BIO Rubino Extra** este un partener pentru fermentația malolactică viitoare. Vă recomandăm bacteriile malolactice **2B**: **MaloBacti™ HF2, CN1 și AF3**.

PARAMETRII DE BAZĂ MUST

Toleranță maximă la alcool: 17 Vol. %
 Nivel maxim de zahăr: 28 °Brix
 Domeniu temperatură: 16-32 °C
 Necesari YAN: > 180 ppm

DOZARE ȘI ACTIVARE



Pentru a obține rezultate optime cu **VitiFerm™ BIO Rubino Extra** vă rugăm să adăugați dozele menționate mai jos. Doze 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 roșu	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

Mustuilele termo-macerate trebuie inoculate după ce s-au răcit la aproximativ 20 °C!

Vă recomandăm să adăugați **FermControl™ BIO** pentru a obține rezultate senzoriale optime, precum și un grad de fermentație ridicat. **FermControl™ BIO** este un supliment nutritiv pentru o nutriție completă a drojdiilor în timpul fermentației alcoolice. Dacă YAN este peste 135 ppm nu este necesară adăugarea suplimentară a DAP.

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

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

INGREDIENTE

VitiFerm™ BIO Rubino Extra este o drojdie uscată activă, produsă doar din ingrediente certificate complet organice.

Este în conformitate cu reglementările EU 834/2007 și 899/2008. Un standard ridicat de producție garantează cea mai mare puritate și un număr maxim de celule vii. **VitiFerm™ BIO Rubino Extra** 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 Rubino Extra** 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 Rubino Extra** nu se vor aplica reglementări specifice de siguranță.

Este inofensiv în timpul transportului, depozitării și manipularii. 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.