

VitiFerm™ BIO Sauvage

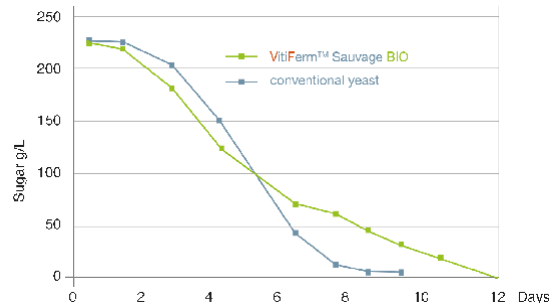
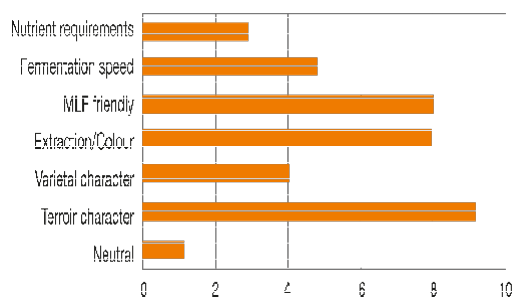
DROJDIE ORGANICĂ SĂLBATICĂ OENOLOGICĂ pentru vinuri albe și roșii distincte

GENERAL

VitiFerm™ BIO Sauvage este o drojdie sălbatică pură, care a fost atent selectată dintr-un habitat complet organic din Hermanus/Africa de Sud. În procesul de selecție, a fost acordată o atenție specială selectării unei tulpini cu proprietăți speciale pentru a fermenta atât vinuri albe cât și roșii. Această tulpină de drojdie a fost selectată datorită caracteristicilor fiziologice naturale dovedite pentru a produce vinuri cu influență puternică a terroir-ului și a soiului de struguri. Spectrul aromatic este semnificativ diferit de al oricărei drojdii standard și amintește de un profil de fermentație spontană „curată”.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE ale VitiFerm™ BIO Sauvage

- ▶ Combină diversitatea aromelor de **Non-Saccharomyces** cu siguranța fermentației drojdiilor *Saccharomyces*
- ▶ Spectrul aromatic larg al fermentației „spontane curate” combinat cu toleranță ridicată la alcool..
- ▶ Subliniază în mod ideal terroir-ul în fiecare vin.
- ▶ Consum redus de nutrienți.
- ▶ Formare de SO₂ scăzută, ideală pentru viitoarea fermentație malolactica.
- ▶ 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 Sauvage** este un excelent instrument natural pentru a securiza fermentația malolactica ce urmează.

Pentru desavarsirea fermentației malolactice noi recomandăm culturile noastre: **MaloBacti™ HF2, CN1 și AF3.**

PARAMETRII DE BAZĂ MUST

Toleranță maximă la alcool:	15 Vol.%
Nivel maxim de zahăr:	26° Brix
Domeniu de temperatură vin alb	16-18 °C
Domeniu de temperatură vin roșu	18-32 °C
Necesar YAN:	> 160 ppm
Nivel turbiditate	> 80 NTU

DOZARE ȘI ACTIVARE



Pentru a obține rezultate optime cu **VitiFerm™ BIO Sauvage** 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 alb / Rosé	25 - 30 g / hl	30 - 40 g / hl
Vin roșu	25 - 30 g / hl	30 - 40 g / hl

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 140ppm, 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 **VitiFerm™ BIO Sauvage** a doua adăugare facandu-se dupa ce a fermentat 2/3 din zahar

INGREDIENTE

VitiFerm™ BIO Sauvage este o drojdie uscată activă produsă doar din ingrediente certificate complet organice, fără alergeni sau substanțe chimice.

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 Sauvage este ambalat în atmosfera 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 Sauvage** 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.

SAFETY

Pentru **VitiFerm™ BIO Sauvage** 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.