

VitiFerm™ BIO Vulcano

DROJDIE USCATĂ ORGANICĂ

Amestec de două drojdii sălbatice native pentru o diversitate mai mare de arome în vinuri

GENERAL

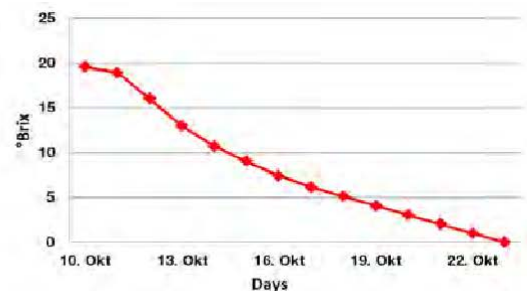
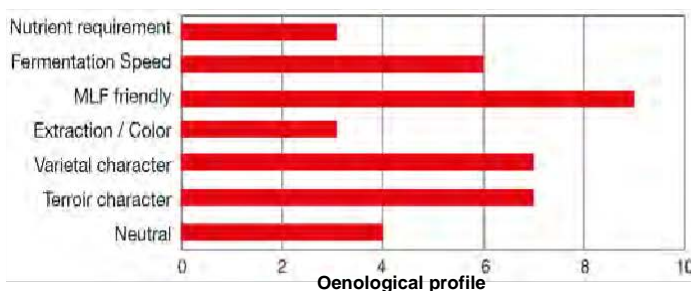
VitiFerm™ BIO Vulcano a fost izolată dintr-un habitat organic aflat la frontiera franco-germana, în regiunea vulcanică 'Kaiserstuhl'. Este un amestec de două tulpini de drojdie sălbatice din speciile *Saccharomyces cerevisiae* și *Pichia kluyveri*. (DSMZ 33104) Datorită metodei de producție organică 2B, **VitiFerm™ BIO Vulcano** este la nivel global prima combinație de *Saccharomyces cerevisiae* și *Pichia kluyveri*, și poate fi folosită ca orice altă drojdie uscată.

Ambele tulpini prezintă o compatibilitate ridicată între ele. Datorită proprietăților lor fiziologice naturale dovedite, au fost selectate pentru a produce vinuri cu o diversitate mai largă de arome. *Pichia kluyveri* se caracterizează printr-un spectru larg de arome de fructe exotice și un post-gust dulce, de lungă durată. **VitiFerm™ BIO Vulcano** nu prezintă caracter reductiv, și datorită activității pectinazice native a tulpinii *Saccharomyces cerevisiae*, vinurile tinere se limpezesc rapid.

La doza recomandată de inoculare, drojdiile și bacteriile nedorite vor fi suprimate cu siguranță de tulpina *Saccharomyces cerevisiae*. **VitiFerm™ BIO Vulcano** arată o cinetică liniară de fermentație și o rată ridicată de finalizare a fermentației și toleranța ridicată la alcool până la max. 16% vol alc.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE VitiFerm™ BIO Vulcano

- ▶ Ușor de utilizat, la nivel global este primul amestec de drojdie *Pichia kluyveri* și *Saccharomyces cerevisiae*
- ▶ Fermentație liniară și toleranță ridicată de alcool.
- ▶ Spectru extins de arome datorită *Pichia kluyveri*.
- ▶ Accentuează caracterul varietal și terroir-ul în fiecare vin.
- ▶ Cerințe scăzute de nutrienți.
- ▶ Limpezire rapidă după fermentație, datorită activității pectinazelor native ale *Sacch. cerevisiae*.
- ▶ Producție scăzută de SO₂, ideală pentru viitoarea fermentație malolactică.
- ▶ Certificată complet organic în conformitate cu reglementările CE.
- ▶ Fără chimicale și emulgatori.



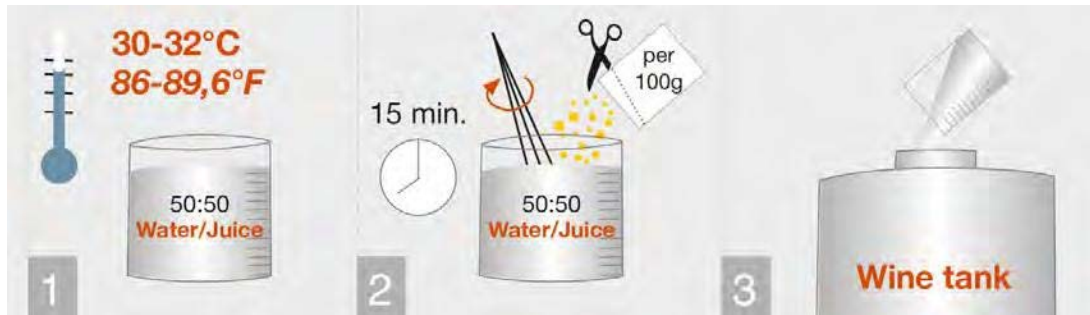
COMPATIBILITATE MARE CU MLF

Datorită producției interne foarte scăzute de SO₂ în timpul fermentației, **VitiFerm™ BIO Vulcano** este ideală pentru următoarea MLF. Vă recomandăm culturile inițiale 2B MLF: **MaloBacti™ HF2, CN1** și **AF3**.

PARAMETRII RECOMANDAȚI MUST

Toleranță la alcool, max.:	16 Vol.%
Nivel de zahăr, max.:	26 °Brix
Domeniu de temperatură recom.:	16 - 32 °C
Azot direct asimilabil(YAN):	>130 ppm
SO ₂ la zdrobire, la pH 3,2, max.:	20ppm

DOZARE ȘI ACTIVARE



Pentru a obține rezultate optime cu **VitiFerm™ BIO Vulcano**, vă rugăm să adăugați la inoculare dozele menționate mai jos. Doze mai mici pot duce la o fermentație lentă și/sau la o finalizare redusă a fermentației. Adaosul maxim de SO₂ la zdrobire sau în faza de must nu trebuie să depășească 20 ppm la un pH de 3,2.

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

Mustuiala termo-macerata sau mustul trebuie inoculata după ce s-a răcit la aproximativ 25 °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 135ppm**, 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 Vulcano**; a doua facandu-se cand a fermentat 2/3 din zahar!

INGREDIENTE

VitiFerm™ BIO Vulcano 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 Vulcano 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 Vulcano** 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.