

VitiFerm™ BIO Alba Fria

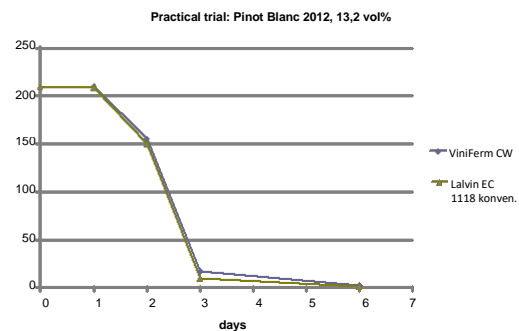
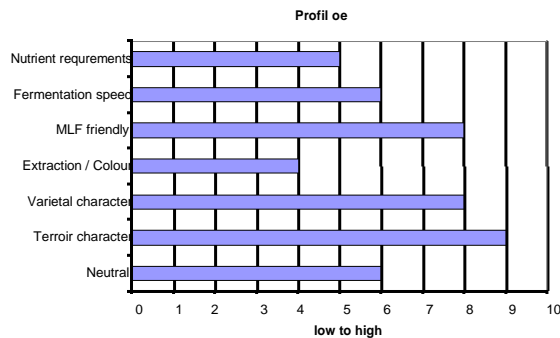
DROJDIE ORGANICĂ OENOLOGICĂ
Pentru vinuri albe și rosé elegante și fructate

GENERAL

VitiFerm™ BIO Alba Fria este una din primele două tulpini de drojdie din lume (*Saccharomyces Cerevisiae*), 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 albe și rosé. 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 Alba Fria

- ▶ Combină diversitatea de arome a drojdiei Non-*Saccharomyces* cu siguranța fermentației drojdiilor *Saccharomyces*.
- ▶ Spectru larg de arome și toleranță ridicată la alcool.
- ▶ Subliniază în mod ideal varietatea și terroir-ul în fiecare vin.
- ▶ Consum redus de nutrienți.
- ▶ Formare de SO₂ scăzută, ideală pentru vinuri cu MLF.
- ▶ Certificat complet organic în conformitate cu reglementările CE și USDA.
- ▶ Fără chimicale și emulgatori.



COMPATIBILITATE MARE CU MLF

Datorită unei producții extrem de reduse de SO₂ a acestei tulpini de drojdie în timpul fermentației, **VitiFerm™ BIO Alba Fria** este un instrument natural excelent pentru a asigura o fermentație malolactică sigură.

Pentru a obține siguranța maximă și funcționalitatea MLF, vă recomandăm culturile noastre: **MaloBacti™ HF2, CN1 și AF3**.

PARAMETRII DE BAZĂ NECESARI MUST

Toleranță max. la alcool:	15 Vol. %
Nivelul zahărului, max:	26° Brix
Domeniu de temperatură:	16-18 °C
YAN, min :	> 140 ppm
Nivel turbiditate	> 70 NTU

DOZARE ȘI ACTIVARE



Pentru a obține rezultate optime cu **VitiFerm™ BIO Alba Fria**, vă rugăm să adăugați în must dozele menționate mai jos. O doză mai mică poate duce la o fermentație întârziată și/sau la un grad de fermentație 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 140 ppm, nu este necesară adăugarea suplimentară a DAP.

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

Prima adăugare de **FermControl™ BIO** trebuie făcută la două zile după inocularea **VitiFerm™ BIO Alba Fria**, a doua adăugare facându-se când a fermentat 2/3 din zahar.

INGREDIENTE

VitiFerm™ BIO Alba Fria este o drojdie uscată activă produsă folosind doar ingrediente organice certificate.

Este în conformitate cu reglementările UE 834/2007 și 889/2008. Standardul de producție garantează cea mai mare puritate și un număr maxim de celule vii.

VitiFerm™ BIO Alba Fria este ambalat în atmosferă modificată cu CO₂.

AMBALARE ȘI TERMEN DE VALABILITATE

Pungă de aluminiu vidată de 500 g
Pungă de aluminiu vidată de 20 x 500 g
Pungă de aluminiu vidată de 10 g

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

SIGURANȚĂ

Pentru **VitiFerm™ BIO Alba Fria** nu se vor aplica regulamente specifice de siguranță.

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

GENERAL

Clasa de pericol de apă este 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.