

VitiFerm™ Esprit BIO

Lievito enologico organico per vini mossi, piacevolmente freschi e aromatici.



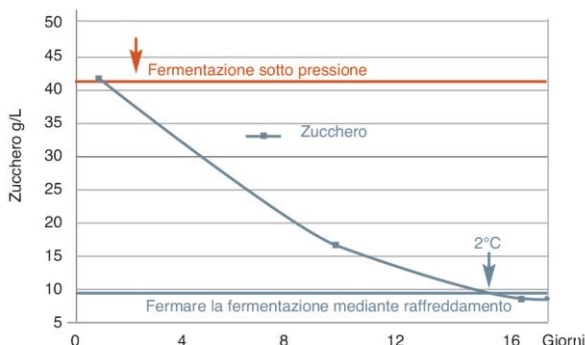
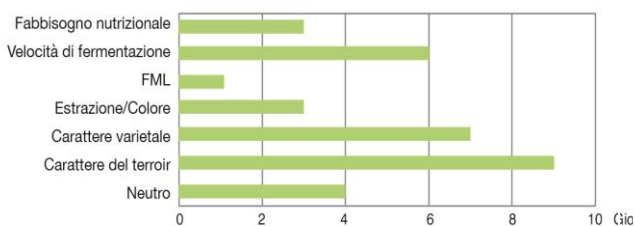
GENERALE

VitiFerm™ Esprit BIO Vitiferment esprit Bio è un puro lievito per la fermentazione alcolica (specie *Saccharomyces cerevisiae*) che è stato accuratamente selezionato per le rifermentazioni nella produzione di vini mossi. Questo lievito è ideale per la produzione di vini briosi e facili da bere, grazie all'intensa produzione di aromi freschi delicatamente fruttati e floreali. Nel naturale processo di selezione, si è privilegiato un ceppo con moderata produzione di SO₂ durante la fermentazione alcolica al fine di impedire eventuali FML indesiderate durante la rifermentazione nel processo di spumantizzazione. Il lievito quindi è anche un ideale strumento di fermentazione per vini dove le FML non sono desiderate.

Questo ceppo di lievito è stato selezionato grazie alle sue naturali caratteristiche fisiologiche al fine di produrre vini dominati da una forte influenza del terroir e delle uve di origine. **VitiFerm™ Esprit BIO** è organico al 100% dalla selezione alla produzione. Quindi **VitiFerm™ Esprit BIO** è pienamente conforme ai regolamenti **UE 834/2007** e **889/2008**. **VitiFerm™ Esprit BIO** è uno strumento ideale per la produzione di vini frizzanti e fermi di alta qualità, sia a certificazione organica che prodotti secondo processo di vinificazione tradizionale.

PROPRIETA' ENOLOGICHE di VitiFerm™ Esprit BIO

- ▶ Lievito molto resistente per la produzione di vini mossi freschi
- ▶ Elevata capacità fermentativa e tolleranza alla pressione durante le rifermentazioni dei vini mossi
- ▶ Eccellenti proprietà di predominio e veloce flocculazione
- ▶ Enfatisca le varietà in modo ottimale con note di agrumi freschi e lime.
- ▶ consumo di nutrienti medio-basso
- ▶ Produzione di SO₂ media, ideale per impedire la FML nelle rifermentazioni dei vini mossi
- ▶ Interamente organico certificato, secondo regolamenti CE, USDA e CFO
- ▶ Completamente privo da allergeni, sostanze chimiche e emulsionanti.



INIBITORE DELLA FML!

Grazie alla media produzione di SO₂ durante la fermentazione, **VitiFerm™ Esprit BIO** è un eccellente strumento naturale per le rifermentazioni nel processo di spumantizzazione. Impedisce, durante la fermentazione alcolica, la FML nelle basi in blend ed è il partner ideale per tutti i tipi di vini freschi e varietali senza FML.

Parametri base richiesti nel mosto

Max. tolleranza all'Alcool:	15 Vol. %
Max. Livelli zuccheri	24° Brix
Intervallo temperatura	18-20 °C
Min. APA:	>140 ppm
Livello NTU:	> 70 NTU

Dosi e attivazione

Grazie all'esclusivo processo produttivo a certificazione organica, il lievito Vitiferm è completamente privo di emulsionanti chimici. Il lievito non va reidratato in acqua pura.

Grazie al processo di produzione organico, privo di emulsionanti, il processo di attivazione di **VitiFerm™Esprit BIO** avviene nel mosto/vino e non in acqua

Il lievito viene riattivato in una soluzione di acqua e mosto/vino in proporzione 50:50%.

Mescolare bene durante questa fase.

La temperatura della soluzione mosto/vino/acqua deve essere tra 28 - 30°C.

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare i seguenti dosaggi di **VitiFerm™Esprit BIO**.

Dosaggi inferiori possono provocare ritardi di fermentazione e/o ridurre capacità fermentative.

Applicazioni	Condizioni di fermentazione normali	Condizioni di fermentazione difficili
Vini bianchi/rosé	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Macerazione a freddo <15°C		30-40 g /hL
Vini frizzanti	25-35 g /hL	35-60 g /hL
Fermentazioni stentate		50-60 g /hL

Consigliamo di aggiungere **FermControl™ BIO** al fine di raggiungere ottimi risultati organolettici ed elevati livelli di fermentazione.

FermControl™ BIO è un integratore nutrizionale tutto-in-uno per la nutrizione e l'integrazione dei lieviti durante la fermentazione alcolica. Se l'APA è superiore a 140 ppm, non è necessario aggiungere ulteriore DAP.

- ▶ Per le rifermentazioni di vini spumanti con 22-24 g/L di zuccheri fermentabili totali, consigliamo l'utilizzo in Tirage 6-8g/hL **FermControl™ BIO**.
- ▶ Se il mosto/vino ha <23°Brix/12.5 Baume, consigliamo di aggiungere 2x15 g/hL di **FermControl™ BIO**.
- ▶ Se il mosto/vino ha >23°Brix/12.5 Baume consigliamo di aggiungere 2x20 g/hL di **FermControl™ BIO**.

La prima aggiunta di **FermControl™ BIO** va fatta due giorni dopo l'inoculo di **VitiFerm™Esprit BIO**, la seconda aggiunta deve essere fatta a 2/3 della fermentazione

Componenti

VitiFerm™Esprit BIO è un lievito secco attivo prodotto usando solo ingredienti organici certificati.

E' quindi a norma con i regolamenti UE 834/2007 e 889/2008. Altri standard produttivi garantiscono la massima purezza e la massima conta cellulare.

VitiFerm™Esprit BIO è confezionato in atmosfera modificata mediante CO2

CONFEZIONI E SCADENZA

VitiFerm™Esprit BIO è disponibile nelle seguenti confezioni:

- ▶ Sacchetto in alluminio sottovuoto da 500 g
- ▶ 20x 500 sacchetto in alluminio sottovuoto
- ▶ 10kg sacco alluminio sottovuoto

Se conservato in luogo asciutto, ad una temperatura massima di 20°C, **VitiFerm™Esprit BIO** ha una shelflife di minimo 18 mesi. Uno stoccaggio a temperature superiori potrebbe influenzare la qualità del prodotto.

Una volta aperta la confezione, utilizzare l'intero contenuto entro massimo 7 giorni.

Sicurezza

Nessuna norma di sicurezza viene richiesta per **VitiFerm™Esprit BIO**.

Il prodotto è innocuo durante il trasporto, lo stoccaggio e la manipolazione. Non c'è alcun rischio per gli esseri viventi e per l'ambiente.

Informazioni generali

La classe di rischio idrico è 0
Numero instrat: 2102 2019

Disclaimer: Le informazioni, i dati e i consigli contenuti in questa scheda tecnica sono forniti in buona fede, ottenuti da fonti affidabili, e sono considerate veritiere alla data di revisione. La scheda tecnica è volta a descrivere il prodotto e le sue caratteristiche, negli utilizzi previsti dal protocollo. Nessuna garanzia, esplicita o implicita, riguardante il prodotto descritto in questa scheda tecnica, dovrà essere imputabile ad alcuna dichiarazione presente nella stessa.



DE-ÖKO-003
EC/Non-EC-Agriculture

