

## VitiFerm™ Sauvage BIO

**Lievito enologico organico indigeno**  
Per vini bianchi e rossi particolari e tipici



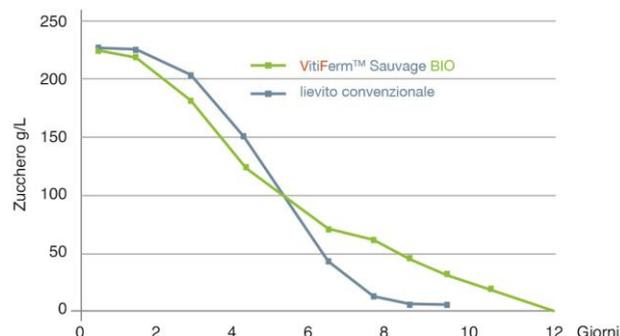
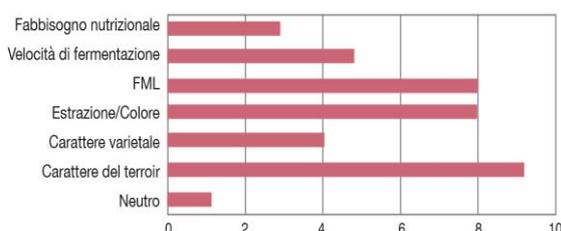
### GENERALE

**VitiFerm™ Sauvage BIO** è un puro lievito indigeno da fermentazione (**Specie Saccharomyces uvarum**, DSMZ 32417, che è stato attentamente selezionato in un habitat completamente organico in Hermanus/Sud Africa. In questo processo selettivo si è identificato un ceppo con speciali proprietà per la fermentazione sia di vini rossi e bianchi unici. Questo ceppo di lievito è stato selezionato per le sue provate caratteristiche fisiologiche naturali che permettono di produrre vini caratterizzati da una forte influenza del terroir e della varietà dell'uva. Il profilo organolettico è molto differente da qualsiasi altro lievito standard e ricorda un profilo di fermentazione spontanea.

**VitiFerm™ Sauvage BIO** è al 100% organico, dalla selezione alla produzione. Perciò **VitiFerm™ Sauvage BIO** è a norma con i regolamenti **UE 834/2007** e **889/2008**. **VitiFerm™ Sauvage BIO** è lo strumento ideale per produrre vini di alta qualità con certificazione organica ma anche per vinificazioni convenzionali.

### Proprietà enologiche di VitiFerm™ Sauvage BIO

- ▶ Combina la diversità aromatica di un ceppo **Non-Saccharomyces** alla sicurezza di un lievito **Saccharomyces**
- ▶ Ampia espressione aromatica di fermentazioni "pulite e spontanee" e ottima tolleranza all'alcool
- ▶ Esalta perfettamente il carattere del terroir in ogni vino.
- ▶ Basso consumo di nutrienti
- ▶ Scarsa produzione di SO<sub>2</sub>, ideale per l'avvio della FML, in perfetta sinergia con le colture FML.
- ▶ Interamente organico certificato, secondo regolamenti CE, USDA e CFO
- ▶ privo da allergeni, sostanze chimiche e emulsionanti.



### Alta compatibilità con la FML

Grazie alla bassissima produzione di SO<sub>2</sub>, **VitiFerm™ Sauvage BIO** garantisce fermentazioni malolattiche sicure.

Per ottenere la massima sicurezza ed efficienza della FML, si raccomanda l'utilizzo dei batteri malolattici **MaloBacti™ HF2, CN1 e AF3**.

### Parametri base richiesti nel mosto

Tolleranza alcool:	15,5 Vol. %
Massimo livello di zuccheri:	24°Brix
Range di temperatura	16-18 °C
Min. APA:	> 160 ppm
Livello NTU	> 80 NTU

## Dosaggio e attivazione

Grazie all'esclusivo processo produttivo, a certificazione organica, il lievito **VitiFerm™ Sauvage BIO** è completamente privo di emulsionanti chimici. Il lievito non va reidratato in acqua.

Grazie al processo di produzione organico e privo di emulsionanti, il processo di attivazione di **VitiFerm™ Sauvage BIO** nel mosto e non in acqua differisce dai lieviti enologici sul mercato. Il lievito viene riattivato in una soluzione di acqua e mosto in una proporzione 50:50%. Mescolare bene durante questa fase.

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

Per assicurare l'ossigenazione durante la fase di riattivazione, mescolare bene il lievito e la soluzione di mosto/acqua.

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare i seguenti dosaggi di **VitiFerm™ Sauvage BIO**. Dosaggi inferiori possono provocare ritardi di fermentazione e/o ridurre capacità fermentative.

Applicazioni	Condizioni di fermentazione normali	Condizioni di fermentazione difficili
Vini Bianchi/Rosati	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Vini rossi	25-30 g /hL	30-40 g /hL

Si consiglia l'uso di **FermControl™ BIO** per assicurare la massima sicurezza fermentativa e raggiungere i migliori risultati organolettici.

**FermControl™ BIO** è un integratore unico che assicura la nutrizione e il supporto del lievito durante la fermentazione alcolica. Se l'APA è superiore a 140ppm, non è necessario l'apporto di DAP.

- ▶ Se il mosto ha <23°brix/12.5 Baume, si consiglia di aggiungere 2 x 15 g /hL di **FermControl™ BIO**
- ▶ Se il mosto ha >23° Brix/12.5 Baume, si consiglia di aggiungere 2 x 20 g /hL di **FermControl™ BIO**

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

## Componenti

**VitiFerm™ Sauvage BIO** è un lievito secco attivo prodotto usando solo ingredienti organici certificati e privo da allergeni o prodotti chimici.

E' quindi a norma con i regolamenti UE 834/2007 e 889/2008.

Alti standard produttivi garantiscono la massima purezza e la massima conta cellulare.

**VitiFerm™ Sauvage BIO** è confezionato sotto CO<sub>2</sub> in atmosfera modificata

## Confezioni e scadenza

**VitiFerm™ Sauvage BIO** è disponibile nei seguenti formati

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

Conservato in luogo asciutto ad una temperatura massima di 20°C **VitiFerm™ Sauvage BIO** ha una shelf life di 18 mesi.

Lo stoccaggio a temperature superiori potrebbe influenzare la qualità del prodotto

## SICUREZZA

Nessuna norma di sicurezza viene richiesta.

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

