



DE-ÖKO-003
EC-Aaricoltura

VitiFerm™ Alba Fria

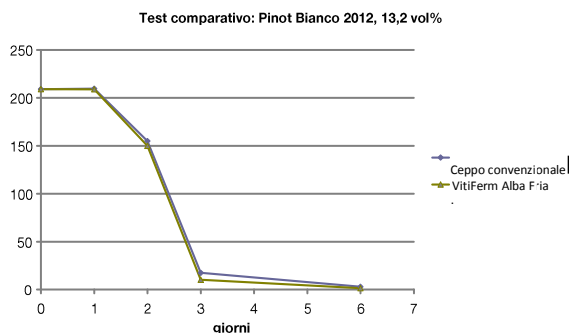
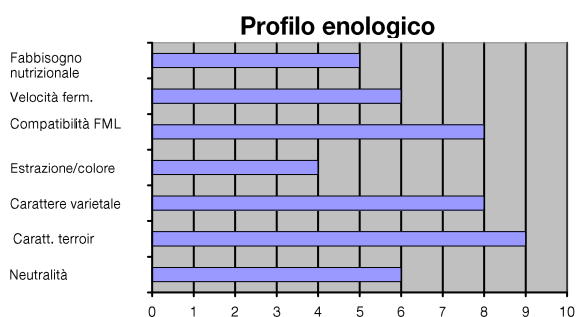


LIEVITO ENOLOGICO ORGANICO PER VINI BIANCHI E ROSATI FRUTTATI ED ELEGANTI

VitiFerm™ Alba Fria è uno dei due ceppi di lievito *Saccharomyces cerevisiae* (DSMZ27010), unici al mondo, ad essere stato attentamente selezionato in un habitat completamente organico. In questo processo selettivo, si è identificato un lievito con speciali proprietà, idoneo per la fermentazione di vini bianchi e rosati. Questo ceppo è stato selezionato per le sue provate caratteristiche fisiologiche naturali che permettono di produrre vini che rispettano integralmente il terroir e la varietà dell'uva. **VitiFerm™ Alba Fria** è al 100% organico, dalla selezione alla produzione. Perciò **VitiFerm™ Alba Fria** è a norma con i regolamenti EU 234/2007, 889/2008 e UE 203/2012. **VitiFerm™ Alba Fria** è uno strumento ideale per produrre vini di alta qualità con certificazione organica ma anche per fermentazioni convenzionali.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- ▶ combina la diversità aromatica di un ceppo Non-Saccharomyces alla sicurezza di un lievito *Saccharomyces*
- ▶ ampia espressione aromatica e ottima tolleranza all'alcol
- ▶ esalta gli aromi varietali e il carattere del terroir in ogni vino
- ▶ basse esigenze nutritive
- ▶ scarsa produzione di SO₂, ideale per l'avvio della FML
- ▶ di origine organica certificata in accordo con i regolamenti CE e USDA
- ▶ privo di composti chimici e emulsionanti



ALTA COMPATIBILITA' CON I BATTERI ML

Grazie alla bassissima produzione di SO₂, **VitiFerm™ Alba Fria** garantisce fermentazioni malolattiche sicure. Si raccomanda l'utilizzo dei batteri malolattici MaloBacti HF2, CN1 e AF3.

PARAMETRI BASE RICHIESTI NEL MOSTO

Tolleranza alcool: 15 %/Vol
Massimo livello di zuccheri: 24°Brix
Range di Temperatura: 14-18° C
APA >140
NTU >70

DOSAGGIO E ATTIVAZIONE

Grazie all'esclusivo processo produttivo a certificazione organica, **VitiFerm™ Alba Fria** è completamente privo di emulsionanti chimici. Il lievito **non** va reidratato in acqua pura. **VitiFerm™ Alba Fria** viene riattivato in una soluzione di acqua e mosto in proporzione 50:50%. Mescolare bene durante questa fase. La temperatura della soluzione mosto/acqua deve essere tra i 25° e i 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™ Alba Fria**.

APPLICAZIONE	CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE NORMALI	CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE DIFFICILI
VINI BIANCHI/ROSE'	25-30 g /hL	30-40 g /hL
MACERAZIONE A FREDDO < 15°C		30-40 g /hL
VINI FRIZZANTI	25-30 g /hL	30-40 g /hL
FERMENTAZIONI STENTATE		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 succo/mosto ha <23°Brix si consiglia di aggiungere 2 x 15g/hL

-se il succo/mosto ha >23°Brix si consiglia di aggiungere 2 x 20 g/hL

La prima aggiunta di FermControl dovrebbe essere fatta due giorni dopo l'inoculo di Vitiferm Alba Fria la seconda aggiunta dovrebbe essere fatta a 2/3 della fermentazione.

INGREDIENTI

VitiFerm™ Alba Fria è un lievito secco attivo (*S.cerevisiae*), prodotto usando solo ingredienti organici certificati. E' quindi a norma con i regolamenti EU 234/2007, UE 203/2012 e 889/2008. Altri standard produttivi garantiscono la massima purezza e la massima conta cellulare.

VitiFerm™ Alba Fria è confezionato sotto CO₂ atmosfera modificata. Per uso professionale enologico.

CONFEZIONI E SCADENZA

VitiFerm™ Alba Fria è disponibile nei seguenti formati:

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

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da forti fonti di calore e odore alla temperatura massima di 20°C. **VitiFerm™ Alba Fria** ha una vita di scaffale minima di 24 mesi. Lo stoccaggio a temperature superiori potrebbe influenzare la qualità del prodotto. Una volta aperto il sacchetto, utilizzarne tutto il contenuto entro max 7 giorni.

SICUREZZA

Nessuna norma di sicurezza viene richiesta. Il prodotto è innocuo durante il 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 intrastat: 2102 2019

Per le vinificazioni in rosso, o su fecce raccomandiamo

VitiFerm™ Rubino Extra.