



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura



VitiFerm™ Rubino Extra



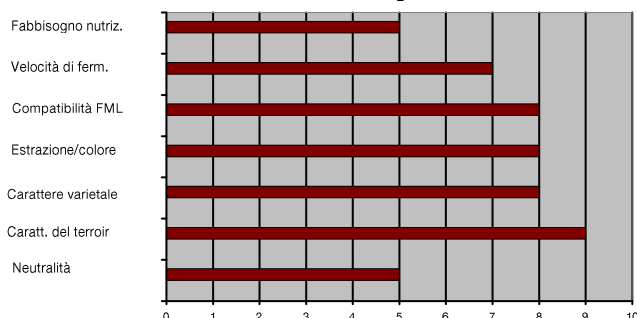
**LIEVITO ENOLOGICO ORGANICO
PER VINI ROSSI CON MOLTO CARATTERE**

VitiFerm™ Rubino Extra è il primo di due ceppi di lievito *Saccharomyces cerevisiae* (DSMZ27009) 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 rossi. 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™ Rubino Extra** è al 100% organico, dalla selezione alla produzione, perciò **VitiFerm™ Rubino Extra** è norma con i regolamenti **EU 234/2007 889/2008 e UE 203/2012**. **VitiFerm™ Rubino Extra** permette di produrre vini di alta qualità con certificazione organica, ma, può essere impiegato anche per fermentazioni convenzionali.

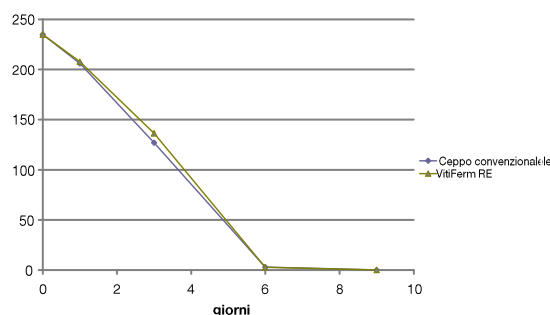
PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Combina la diversità aromatica di un ceppo Non-Saccharomyces alla sicurezza di un lievito Saccharomyces ampia espressione aromatica e ottima tolleranza all'alcol
- Dotato di attività xilanasi, consente un significativo aumento dei livelli di antociani nel vino con un conseguente incremento dell'intensità colorante
- Esalta gli aromi varietali e i caratteri del terroir dei vini
- Basse esigenze nutrizionali
- Bassa 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

Profilo enologico



Prova comparativa: Pinot Nero 2012, 14,0 vol%



ALTA COMPATIBILITA' CON I BATTERI ML

Grazie alla bassissima produzione di SO₂, **VitiFerm™ Rubino Extra** assicura fermentazioni malolattiche sicure. Per ottenere fermentazioni ML sicure consigliamo l'uso di MaloBacti HF2, CN1 e AF3.

PARAMETRI BASE RICHIESTI NEL MOSTO

Tolleranza alcool: 16° %/Vol
Massimo livello di zuccheri: 28°Brix
Range di Temperatura: 14-32° C
APA >180

DOSAGGIO E ATTIVAZIONE

Grazie all'esclusivo processo produttivo a certificazione organica, **VitiFerm™ Rubino Extra** è completamente privo di emulsionanti chimici. Il lievito **non** va reidratato in acqua pura. **VitiFerm™ Rubino Extra** 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. In modo da 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™ Rubino Extra**. Dosaggi inferiori possono provocare ritardi di fermentazione e/o ridurre la capacità fermentative.

APPLICAZIONE	CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE NORMALI	CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE DIFFICILI
VINI ROSSI	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

Nelle macerazioni a caldo, la temperatura di inoculo deve essere portata attorno ai 20 °C.

In caso di macerazioni a caldo o succhi, la temperatura dovrà essere portata a circa 20°C prima dell'inoculo del lievito. Si consiglia di aggiungere FermControl BIO per raggiungere ottimi risultati organolettici e garantire una fermentazione regolare. Se l'APA è superiore a 135ppm, non è richiesta l'aggiunta di DAP.

- se il succo/mosto ha < 23°Brix si consiglia di aggiungere 2 x 15 g /hL
- se il succo/mosto ha > 23°Brix si consiglia di aggiungere 2 x 20 g /hL

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

INGREDIENTI

VitiFerm™ Rubino Extra 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. Alti standard produttivi garantiscono la massima purezza e la massima conta cellulare. **VitiFerm™ Extra Red** è confezionato sotto CO₂ in atmosfera modificata Per uso professionale enologico.

CONFEZIONI E SCADENZA

VitiFerm™ Rubino Extra è disponibile nei seguenti formati:

- ▶ 500 g sacchetto in polilaminato sottovuoto
- ▶ 20 x 500 g 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™ Rubino Extra** 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 di vini bianchi e rosati, consigliamo **VitiFerm™ Alba Fria**