

VitiFerm™ Alba Fria BIO

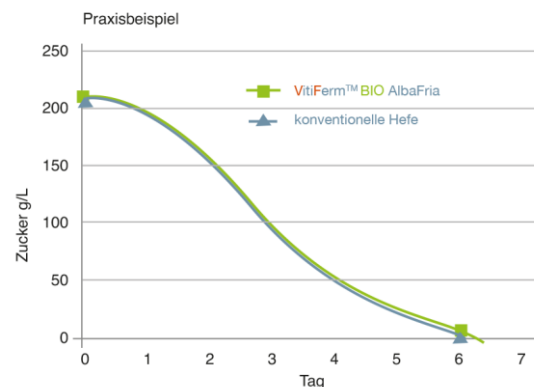
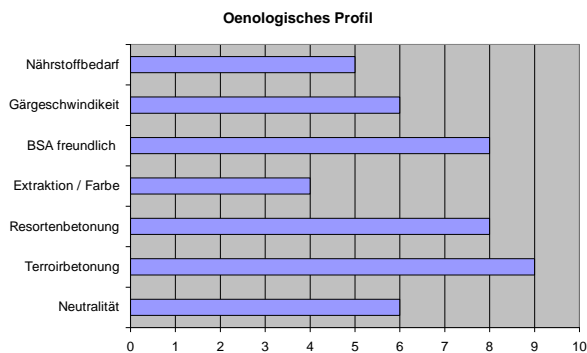
BIO-TROCKENREINZUCHTHEFE Für Charaktervolle Weiß- und Rosé Weine

ALLGEMEINES

VitiFerm™ Alba Fria BIO ist eine von zwei weltweit ersten Trockenreinzuchthefen (Species *Saccharomyces cerevisiae*), welche aus einem biodynamischem Habitat sorgfältig selektioniert und speziell für die Vergärung von Weiß- und Roséweinen ausgewählt wurde. Sie wurde aufgrund ausgewiesener, natürlicher physiologischer Eigenschaften für die Erzeugung von terrior- und sortenbetonten Weinen ausgewählt.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ Alba Fria BIO

- ▶ Kombiniert die sensorische Vielfalt von Nicht-Saccharomyceten mit der Vergärungssicherheit von Saccharomyceten.
- ▶ Bietet ein breites Aromaspektrum und hohe Alkoholtoleranz.
- ▶ Betont den Rebsorten- und Terroir-Charakter in jedem Wein.
- ▶ Niedriger Nährstoffbedarf.
- ▶ Niedrige SO₂-Bildung, ideal für anschließenden BSA.
- ▶ Voll Bio-zertifiziert gemäß den EU Vorschriften.
- ▶ Völlig frei von chemischen Inhaltsstoffen und Emulgatoren.



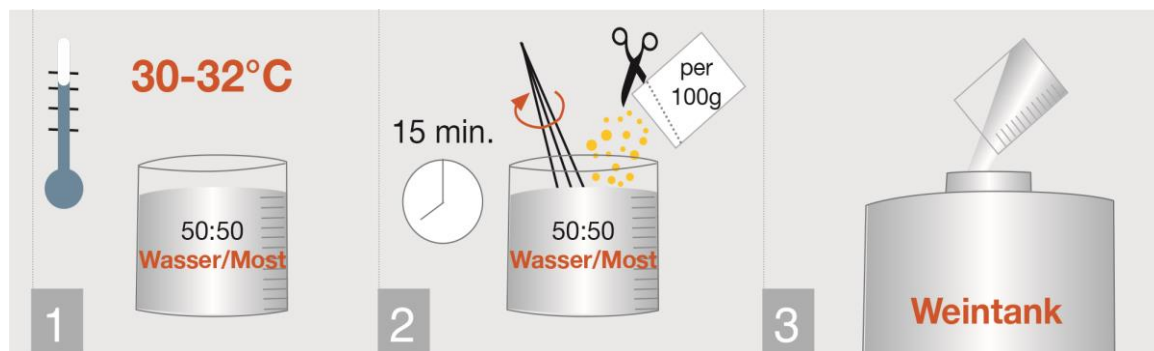
HOHE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

Durch die sehr niedrige SO₂-Eigenproduktion während der Vergärung eignet sich VitiFerm™ Alba Fria BIO ideal für den Biologischen Säureabbau - hierzu empfehlen wir unsere BSA Starterkulturen: **MaloBacti™ HF2, CN1 und AF3**.

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz:	15 Vol.%
Max. Mostgewicht:	110 °Oe
Empfohlener Temperaturbereich:	16-18 °C
Empfohlener NOPA:	> 130 ppm
Trübungsbereich:	> 70 NTU

DOSAGE- UND AKTIVIERUNGSEMPFEHLUNG



VitiFerm™ Alba Fria BIO sollte generell mit den hier empfohlenen Mengen zum Most dosiert werden. Bei geringerer Dosage besteht die Gefahr eines Gärverzuges und eines geringen Endvergärungsgrades.

Anwendung	normale Gärbedingungen	schwierige Gärbedingungen
Weißwein / Rosé	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Kaltgärung < 15 °C		30-40 g /hL
Sektvergärung	25-35 g /hL	35-60 g /hL
2. Ansatz zur Wiedergärung		50-90 g /hL

Um ein sensorisch optimales Ergebnis sowie einen hohen Endvergärungsgrad zu sichern, empfehlen wir den Einsatz von **FermControl™ BIO**. Es ersetzt sämtliche Rehydrierungs- und Fermentationszusätze und sichert die vollständige Versorgung des Gäransatzes mit Aminosäuren, Spurenelementen und Vitaminen. Bei Einsatz von **FermControl™ BIO** entfällt komplett die Zugabe von DAP und Thiamin (Vit.B₁) bei NOPA Werten über 135 mg /l.

- ▶ Bei Mosten < 95 °Oe empfehlen wir 2 x 15 g /hL
- ▶ Bei Mosten > 95 °Oe empfehlen wir 2 x 20 g /hL

Die erste Zugabe von **FermControl™ BIO** erfolgt zwei Tage nach der Beimpfung mit **VitiFerm™ Alba Fria BIO**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ Alba Fria BIO ist eine aus einem biodynamischem Habitat selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die auf der Basis rein organischer Komponenten erzeugt wird.

Damit steht sie im Einklang mit der **EU-Verordnung 2018/848**. Ein entsprechender Produktionsstandard garantiert höchste mikrobielle Reinheit bei einem Maximum an Lebendkeimzahl.

Das Produkt wird unter CO₂-Schutzgasatmosphäre abgepackt und ist absolut GMO-frei erzeugt.

PACKUNGSGRÖSSEN UND HALTBARKEIT

- ▶ 500 g Aluverbundfolie
- ▶ 20 x 500 g Einheiten
- ▶ 10 kg Aluverbundfolie

Unter trockenen Lagerbedingungen und max. 20 °C ist **VitiFerm™ Alba Fria BIO** mind. 36 Monate haltbar.

Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Nicht einfrieren.

Anbruchpackungen sollten schnellstens aufgebraucht werden.

SICHERHEIT

Für **VitiFerm™ Alba Fria BIO** sind keine sicherheitsrelevante Angaben erforderlich.

Bei Transport, Lagerung und Handhabung besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

ALLGEMEINES

Die Wassergefährdungsklasse ist 0.
Zolltarifnummer: 2102 10 90

