

VitiFerm™ BIO Esprit

BIO-TROCKENREINZUCHTHEFE

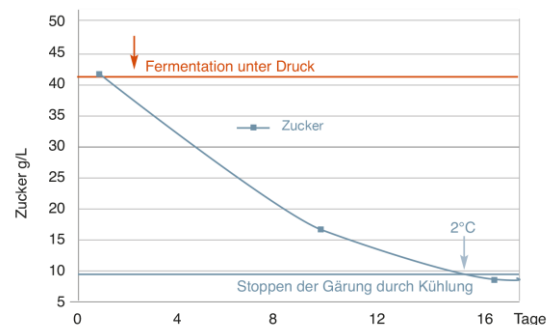
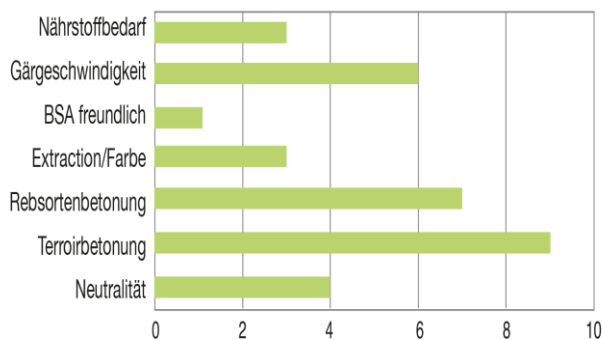
Für Schaumweine, Seccos und Sommerweine

ALLGEMEINES

VitiFerm™ BIO Esprit ist eine Trockenreinzuchtheife der Gattung *Saccharomyces cerevisiae*, welche sorgfältig selektioniert und speziell für die zweite Gärung von Schaumweinen ausgewählt wurde. Sie eignet sich wegen ihrer sensorischen Eigenschaften auch für knackig, spritzige Sommerweine. Wegen ihrer naturgegebenen, moderaten Erzeugung von SO₂ während der Gärung, bietet die Hefe einen natürlichen Schutz gegen einen unerwünschten BSA, ist daher ein idealer Partner für die zweite Gärung von Schaumweinen und Weinen ohne gewünschten BSA.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ BIO Esprit

- ▶ Robuste Hefe für die Erzeugung von Schaumweinen, Seccos oder knackigen Sommerweinen
- ▶ Hohe Gärkraft und Drucktoleranz bei der zweiten Gärung von Schaumweinen
- ▶ Betont ideal Rebsorten mit frischen Citrusnoten
- ▶ Geringer Nährstoffbedarf
- ▶ Durch moderate SO₂-Bildung, natürlicher Schutz vor unerwünschtem BSA
- ▶ Ideal zur Versektung und für Weine ohne gewünschten BSA
- ▶ Voll Bio-zertifiziert gemäß den EU-Verordnungen
- ▶ Völlig frei von Allergenen und chemischen Inhaltsstoffen sowie Emulgatoren



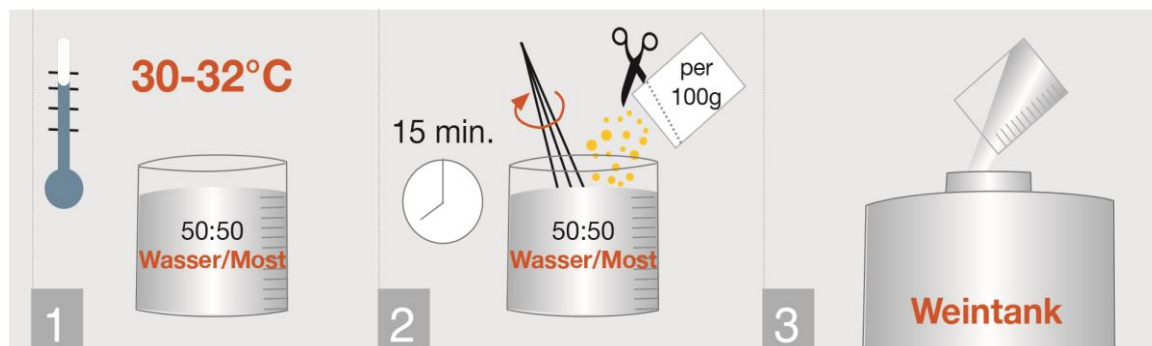
GERINGE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

Durch die moderate SO₂-Eigenproduktion während der Vergärung eignet sich **VitiFerm™ BIO Esprit** für die zweite Gärung von Schaumweinen. Bei der Erzeugung von Stillweinen wird der BSA natürlich unterdrückt, daher ist die Hefe ein idealer Partner für säurebetonte Weine ohne BSA.

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz: 15 Vol.%
 Max. Mostgewicht: 115 °Oe
 Empfohlener Temperaturbereich: 16-18 °C
 Empfohlener NOPA: > 130 ppm
 Trübungsbereich: > 70 NTU

DOSAGE- UND AKTIVIERUNGSEMPFEHLUNG



VitiFerm™ BIO Esprit 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 Wiederangärung		50-60 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 130 mg/l ist keine zusätzliche DAP-Gabe nötig.

- ▶ Für die zweite Gärung von Sekt mit 22 - 24 g / l gesamt vergärbarem Zucker empfehlen wir eine Dosage von 6 - 8 g / hl **FermControl™ BIO**.
- ▶ 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™ BIO Esprit**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ BIO Esprit ist eine selektionierte Trockenreinzuchthefer, die auf der Basis rein organischer Komponenten erzeugt wird. Frei von Allergenen und Emulgatoren.

Damit steht sie im Einklang mit der **EU-Verordnung EU 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™ BIO Esprit** mind. 42 Monate haltbar.

Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Nicht einfrieren.

Anbruchpackungen sollten schnellstens aufgebraucht werden.

SICHERHEIT

Für **VitiFerm™ BIO Esprit** sind keine sicherheits-relevante Angaben erforderlich.

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

ALLGEMEINES

Die Wassergefährdungsklasse ist 0.
Zolltarifnummer: 2102 1090

