

VitiFerm™ BIO Pinot Alba

BIO - TROCKENREINZUCHTHEFE

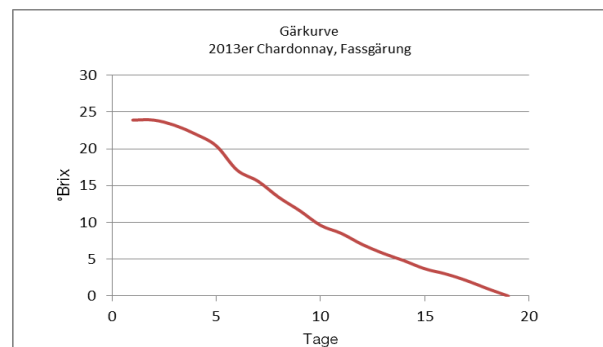
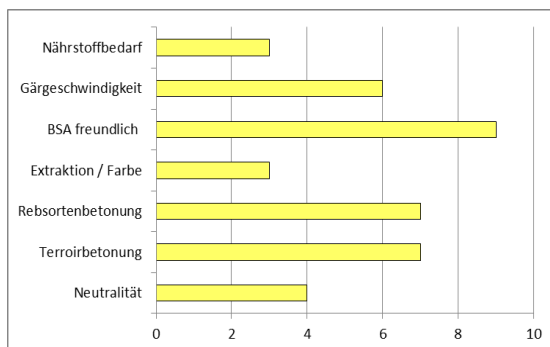
für cremige, „battonâge“- Typ weiÙe Burgunder Rebsorten

ALLGEMEINES

VitiFerm™ Pinot Alba BIO ist ein Stamm (Spezies *Saccharomyces cerevisiae*), der sorgfältig aus einem biodynamischen Habitat selektioniert wurde. Während des Selektionsprozesses wurde besonderer Wert darauf gelegt einen Stamm mit speziellen Eigenschaften zu definieren, der bei der Weißweinvergärung eine rasche Polysaccharid Freisetzung aus dem Hefeinneren ermöglicht und somit eine „battonâge – Charakteristik“ betont. Der Hefestamm wurde aufgrund ausgewiesener, natürlicher physiologischer Eigenschaften für die Erzeugung von Terroir-betonten und sortenbetonten Weinen ausgewählt.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ Pinot Alba BIO

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



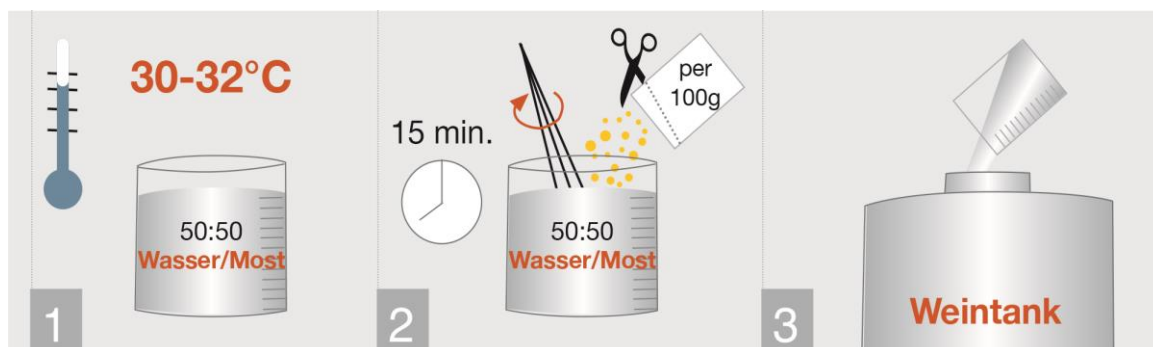
HOHE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

Durch die sehr niedrige SO₂-Eigenproduktion während der Vergärung eignet sich VitiFerm™ Pinot Alba BIO ideal für den Biologischen Säureabbau - hierzu empfehlen wir die 2B BSA Starterkulturen: **MaloBacti™ HF2, CN1** oder **AF3**.

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz:	15 Vol.%
Max. Mostgewicht:	108 °Oe
Empfohlener Temperaturbereich:	18-20 °C
Empfohlener NOPA:	> 130 ppm
NTU	> 70

DOSAGE- UND ACTIVIERUNGSEMPFEHLUNG



VitiFerm™ Pinot Alba 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 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.

- ▶ 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™ Pinot Alba BIO**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ Pinot Alba 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 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 VitiFerm™ Pinot Alba BIO mind. 30 Monate haltbar.

Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Nicht einfrieren.

Anbruchpackungen sollten schnellstens aufgebraucht werden.

SICHERHEIT

Für VitiFerm™ Pinot Alba BIO sind keine sicherheitsrelevanten Angaben erforderlich.

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

ALLGEMEINES

Die Wassergefährdungsklasse ist 0.
Zolltarifnummer: 2102 1090

