



DE-ÖKO-003
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

VitiFerm™ Rubino Extra BIO



BIO-TROCKENREINZUCHTHEFE FÜR CHARAKTERVOLLE ROTWEINE

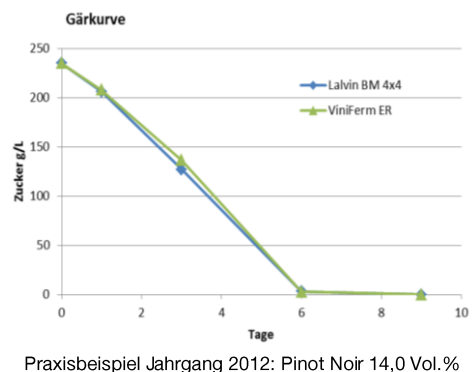
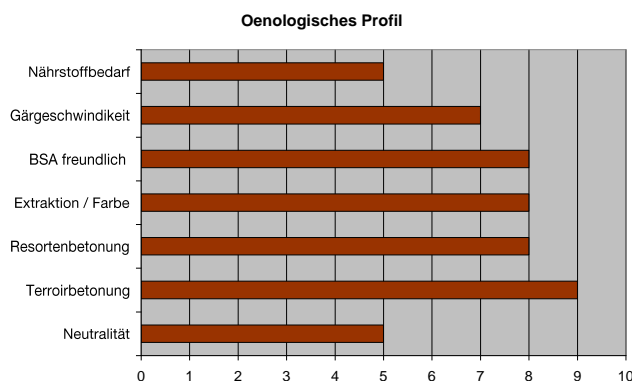
ALLGEMEINES

VitiFerm™ Rubino Extra ist die erste Trockenreinzuchtheife (Species *Saccharomyces cerevisiae*, DSMZ Stamm 27009) weltweit, welche aus einem biodynamischem Habitat sorgfältig selektioniert und speziell für die Vergärung von Rotweinen ausgewählt wurde. Sie wurde aufgrund ausgewiesenen, natürlichen physiologischen Eigenschaften für die Erzeugung von terroir- und sortenbetonten Weinen ausgewählt.

VitiFerm™ Rubino Extra ist von der Selektion bis hin zur Produktion konsequent ökologisch erzeugt, und entspricht somit der **EU-Verordnung 834/2007** und der **Durchführungsverordnung 889/2008**. Hierdurch erfüllt **VitiFerm™ Rubino Extra** in idealer Weise die Voraussetzungen zur Erzeugung hochwertiger Qualitätsweine sowohl in der BIO-zertifizierten Weinerzeugung als auch in der konventionellen Weinbereitung.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ Rubino Extra

- ▶ Kombiniert die sensorische Vielfalt von Nichtsaccharomyceten mit der Vergärungssicherheit von Saccharomyceten.
- ▶ Bietet breites Aromaspektrum und hohe Alkoholtoleranz.
- ▶ Rubino Extra fördert die Eigenmazeration durch ihre erhöhte Xylase-Aktivität.
- ▶ Betont ideal den Rebsorten- und Terroir-Charakter in jedem Wein.
- ▶ Niedriger Nährstoffbedarf.
- ▶ Niedrige SO₂-Bildung, ideal für anschließenden BSA, perfekter Partner für BSA-Kulturen.
- ▶ Voll Bio-zertifiziert gemäß den EU und USDA Vorschriften.
- ▶ Frei von chemischen Inhaltsstoffen und Emulgatoren.



HOHE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

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

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz: 16 Vol. %
 Max. Mostgewicht: 125 °Oe
 Empfohlener Temperaturbereich: 14-32 °C
 Empfohlener NOPA: > 180 ppm



Produkt-Information



2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

DOSAGE- UND REHYDRIERUNGSEMPFEHLUNGEN

VitiFerm™ Hefen sind aufgrund ihrer Bio-zertifizierten Produktionsweise frei von chemischen Emulgatoren. Es ist daher darauf zu achten, dass die Hefe **nicht in reinem Wasser** rehydriert wird.

Aufgrund der biologischen, also emulgatorfreien Produktionsweise von **VitiFerm™ Rubino Extra** muss die Rehydrierung in **zu gleichen Teilen, 50:50**, in einem Most-Wasser-Gemisch erfolgen. Die empfohlene Hefemenge ist unter ständigem Rühren in eine 10-fache Menge in Most-Wasser einzubringen! Die Temperatur des Mostes sollte unbedingt zwischen 28°C und 30°C liegen. Eine gute O₂ bzw. Luft-Versorgung der Hefezellen ist in der Rehydrierungsphase enorm wichtig und sollte durch wiederholtes Aufschlagen sichergestellt werden!

VitiFerm Rubino Extra 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
Rotwein	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Kaltgärung < 15 °C		30-40 g /hL
Sektgärung	25-35 g /hL	35-60 g /hL
2. Ansatz zur Wiederangärung		50-90 g /hL

► **Erhitzte Maischen oder Moste sollten erst nach einer Abkühlung auf ca. 20 °C beimpft werden!**

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 oberhalb 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™ Rubino Extra**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ Rubino Extra ist eine aus einem biodynamischen Habitat selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die auf der Basis rein organischer Komponenten erzeugt wird.

Damit steht sie im Einklang mit der **EU-Verordnung 234/2007** und der **Durchführungsverordnung 889/2008**. Ein entsprechender Produktionsstandard garantiert höchste mikrobielle Reinheit bei einem Maximum an Lebendkeimzahl.

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

PACKUNGSGRÖSSEN UND HALTBARKEIT

VitiFerm™ Rubino Extra ist in den folgenden Packungsgrößen erhältlich:

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

Unter trockenen Lagerbedingungen und max. 20 °C ist **VitiFerm™ Rubino Extra** mindestens 18 Monate haltbar.

Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität.

Anbruchpackungen sollten schnellstens aufgebraucht werden.

SICHERHEIT

Für **VitiFerm™ Rubino Extra** sind keine sicherheitsrelevante Angaben erforderlich.

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

ALLGEMEINES

Die Wassergefährdungsklasse ist 0.
Zolltarifnummer: 2102 2019

► Für Weiss- und Roséweine empfehlen wir Ihnen **VitiFerm™ Alba Fria**.

Disclaimer: Wir informieren und beraten in dieser Broschüre nach bestem Wissen basierend auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten. Die Anwender sind gehalten, unsere Produkte auf Eignung des Einsatzzweckes hin zu überprüfen und bei deren Anwendung alle notwendige Sorgfalt walten zu lassen. Die entsprechenden Anwenderhinweise sind zu beachten. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.