

VitiFerm™ BIO Sauvage

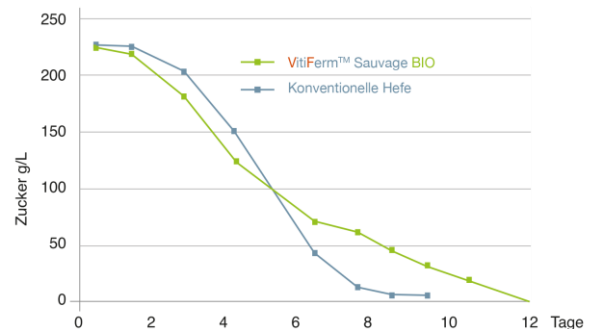
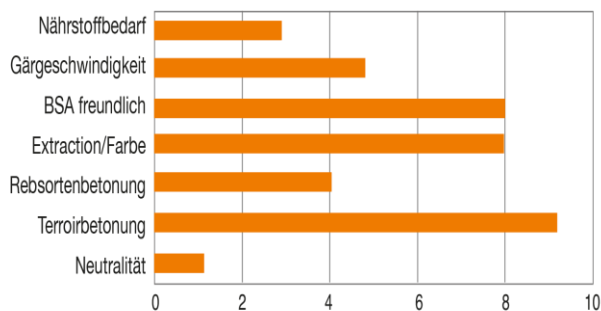
BIO-TROCKENREINZUCHTHEFE Für individuelle Weiß- und Rotweine

ALLGEMEINES

VitiFerm™ BIO Sauvage ist eine wilde Trockenreinzuchtheife (Species *Saccharomyces uvarum*), welche aus einem biodynamischen Habitat in Hermanus/Südafrika sorgfältig selektioniert und speziell für die Vergärung von individuellen Weiß- und Rotweintypen ausgewählt wurde. Sie wurde aufgrund ausgewiesener, natürlicher physiologischer Eigenschaften für die Erzeugung von „Terroir betonten“ Weinen ausgesucht. Die Aromatik unterscheidet sich grundlegend von den herkömmlichen Reinzuchtheften. Sie zeichnet sich durch hohe Diversität und aromatischer Intensität aus, die an eine „saubere“ Spontangärung erinnert.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ BIO Sauvage

- ▶ Kombiniert die sensorische Vielfalt von **Nicht-Saccharomyceten** mit der Vergärungssicherheit und aromatischen Reproduzierbarkeit von *Saccharomyceten*.
- ▶ Bietet ein Aromaspektrum „sauberer“ Spontangärung gepaart mit einer hohen Alkoholtoleranz.
- ▶ Betont ideal 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.



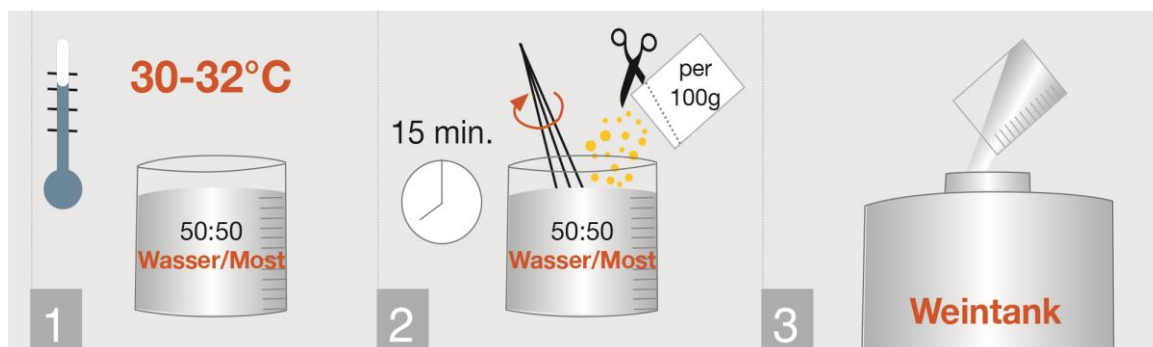
HOHE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

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

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz:	15,0 Vol.%
Max. Mostgewicht:	109 °Oe
Temperaturbereich Weißwein:	16-18 °C
Temperaturbereich Rotwein:	18-32 °C
Empfohlener NOPA:	> 130 ppm
Trübungsbereich:	> 80 NTU

DOSAGE- UND AKTIVIERUNGSEMPFEHLUNGEN



VitiFerm™ BIO Sauvage 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	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Rotwein	25-30 g /hL	30-40 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.

- ▶ 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 Sauvage**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ BIO Sauvage ist eine selektionierte Trockenreinzuchtheefe, 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-Schutzgasathmosphäre 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 Sauvage** mind. 42 Monate haltbar. Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Nicht einfrieren. Anbruchpackungen sollten schnellstens aufgebraucht werden.

SICHERHEIT

Für **VitiFerm™ BIO Sauvage** sind keine sicherheitsrelevante Angaben erforderlich.

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

ALLGEMEINES

Die Wassergefährdungsklasse ist 0.
Zolltarifnummer: 2102 1090



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 Zuave von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.