

VitiFerm™ BIO Vulcano

BIO-TROCKENREINZUCHTHEFE

Originäre Kombination zweier nativer Wildhefen
für eine höhere Geschmacksvielfalt bei allen Weinen

ALLGEMEINES

VitiFerm™ BIO Vulcano wurde aus einem organischen Lebensraum vulkanischen Ursprungs in der deutsch-französischen Grenzregion 'Kaiserstuhl' isoliert. Es handelt sich um eine Kombination aus zwei wilden Hefestämmen der Arten *Saccharomyces cerevisiae* (DSMZ 32250) und *Pichia kluyveri* (DSMZ 33104).

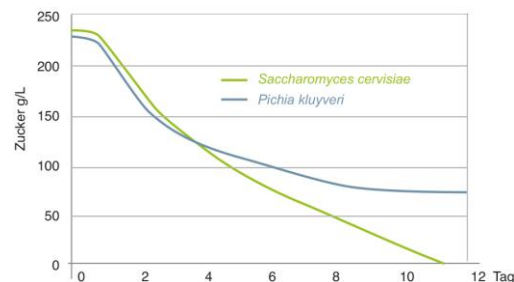
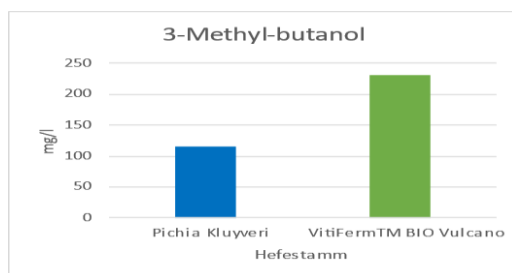
Aufgrund der **2B-Bio-Produktionsmethode**, ist **VitiFerm™ BIO Vulcano** die weltweit erste Kombination von *Saccharomyces cerevisiae* und *Pichia kluyveri* und kann wie jede andere Trockenhefe eingesetzt werden.

Beide Stämme zeigen eine hohe Kompatibilität zueinander. Durch ihre nachgewiesenen natürlichen physiologischen Eigenschaften eignen sie sich zur Herstellung von Weinen mit einer größeren Geschmacksvielfalt. *Pichia kluyveri* zeichnet sich durch ein breites Spektrum an exotischen Fruchtaromen und langanhaltenden, süßen Charakteren auf dem Gaumen aus. **VitiFerm™ BIO Vulcano** zeigt keinen reduktiven Charakter.

Aufgrund der nativen Pektinase-Aktivität des Stammes *Saccharomyces cerevisiae* klären sich Jungweine schnell. Bei der empfohlenen Zugabe werden unerwünschte Hefen und Bakterien durch den Stamm *Saccharomyces cerevisiae* sicher unterdrückt. **VitiFerm™ BIO Vulcano** zeigt eine lineare Gärungskinetik und eine hohe Alkoholtoleranz bis zu max. 16 Vol % Alkohol.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ BIO Vulcano

- ▶ Einfach zu verwendende, weltweit erste Hefekombination mit getrockneter *Pichia kluyveri*.
- ▶ Lineare Gärungskinetik und hohe Alkoholtoleranz.
- ▶ Erweitertes Geschmacksspektrum durch *Pichia kluyveri*.
- ▶ Betont die Rebsorte und den Terroir-Charakter in jedem Wein.
- ▶ Geringer Nährstoffbedarf*.
- ▶ Rasche Klärung nach der Fermentation aufgrund der nativen Pektinase-Aktivität der *Sacch. cerevisiae*.
- ▶ Geringe SO₂-Bildung, ideal für nachfolgenden BSA.
- ▶ Ökologisch produziert und zertifiziert nach den EG-Vorschriften.
- ▶ Frei von jeglichen chemischen Inhaltsstoffen und Emulgatoren.



Datenquelle: Universität Geisenheim (2021)

Die obige Grafik zeigt, dass eine reine Wildhefe weniger Aromen bildet als eine Mischung aus *Pichia Kluyveri* und *Saccharomyces cerevisiae*.

Das 3-Methyl-Butanol steht für exotisches und fruchtiges Aroma.

HOHE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

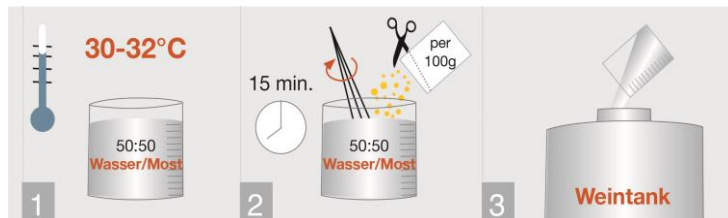
Durch die sehr niedrige SO₂-Eigenproduktion während der Vergärung eignet sich **VitiFerm™ BIO Vulcano** ideal für den biologischen Säureabbau - hierzu empfehlen wir die 2B-BSA-Starterkulturen:

MaloBacti™ HF2, CN1 oder AF3.

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz:	16 Vol. %
Max. Mostgewicht:	115 °Oe
Empfohlener Temperaturbereich:	16 - 32 °C
*Empfohlener NOPA:	> 130 ppm
Max SO ₂ beim Abbeeren bei pH 3,2	20ppm

DOSAGE- UND AKTIVIERUNGSEMPFEHLUNG



VitiFerm™ BIO Vulcano sollte generell mit den hier empfohlenen Mengen zum Most dosiert werden.

Bei geringerer Dosage besteht die Gefahr eines Gärverzuges und eines geringen Endvergärungsgrades.

Die maximale Zugabe von SO₂ beim Einmischen oder in der Saftphase sollte 20 ppm bei pH 3,2 nicht überschreiten.

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 - 60 g/hl

► Erhitzte Maischen oder Moste sollten erst nach einer Abkühlung auf ca. 25 °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 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 Vulcano**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ BIO Vulcano ist eine aus einem biodynamischen Habitat selektionierte Trockenreinzuchtheife, 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.

VitiFerm™ BIO Vulcano wird unter CO₂-Schutzgasatmosphäre abgepackt und ist natürlich GMO-frei erzeugt.

PACKUNGSGRÖSSEN UND HALTBARKEIT

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

Unter trockenen Lagerbedingungen und max. 18 °C ist **VitiFerm™ BIO Vulcano** mindestens 36 Monate haltbar.

Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Nicht einfrieren.

Angebrochene Packungen sollten schnellstens aufgebraucht werden.

SICHERHEIT

Für **VitiFerm™ BIO Vulcano** 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



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 notwendigen 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.