



VitaFerm® Bio

Nutriente de levadura 100% orgánico certificado

Descripción del producto

VitaFerm® Bio es el primer nutriente orgánico certificado de levadura para promover la actividad de la levadura durante la fermentación alcohólica. Desde el comienzo de la fermentación, el nutriente suministra a la levadura importantes aminoácidos, macro y oligoelementos que este nutriente contiene naturalmente. El nutriente se basa en levadura orgánica desactivada producida de acuerdo con los estrictos criterios del Reglamento de la UE 834/2007. Una técnica de molienda especial promueve la liberación de contenidos valiosos. Permitido de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes de la UE.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

Contenidos	Levadura inactiva Certificada orgánica según el Reglamento de la UE 834/2007. VitaFerm® Bio no contiene sales de amonio.
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • VitaFerm® Bio es ideal para soportar todo tipo de fermentación alcohólica • Garantiza una nutrición equilibrada y uniforme para las levaduras en fermentación • Inicio de fermentación rápida • Asegura la fermentación completa • Aumento de la pureza organoléptica del vino • Evita notas desagradables durante la fermentación alcohólica • VitaFerm® Bio evita los picos de temperatura después de la adición de nutrientes que pueden ocurrir cuando se agrega amonio puro • Incrementa la resistencia de la levadura a los factores de estrés, como el aumento continuado de alcohol, bajas temperaturas, toxinas de levadura y residuos de insecticidas
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"> • El uso preventivo en el mosto mejora significativamente la velocidad de fermentación
Dosis	<ul style="list-style-type: none"> • 30 - 40 g/hl mosto • Puede ser sensato agregar también Vitamon® A si el mosto es extremadamente bajo en nitrógeno
Uso	<ul style="list-style-type: none"> • Disuelva el VitaFerm® Bio en mosto o agua y homogeneice a fondo. Añadir al inicio de la fermentación

Almacenamiento

Almacene en un lugar seco, lejos de la luz. Los paquetes que se han abierto deben sellarse inmediatamente de forma hermética.



Certified organic by LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU agriculture

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Version 006 – 03/2020 MA – printed 24.03.2020

ERBSLÖH
Progress is our future