



Oenoferm® Be-Red

Lievito per vino rosso, certificate organico, per la fermentazione di vini intensamente colorati e strutturati

Descrizione del prodotto

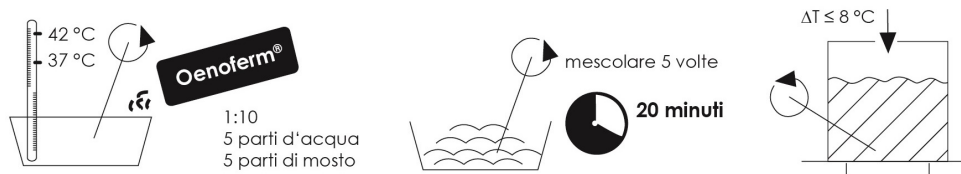
Oenoferm® Be-Red è un lievito puro secco per la fermentazione dei vini rossi dal colore intenso e strutturati. Oenoferm® Be-Red è particolarmente indicato per i vini rossi fermentati in mosto, capaci di una lunga maturazione in botti di legno, caratterizzati dalla loro complessità e dal loro corpo. Il ceppo di lievito (*Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*) supporta la polimerizzazione del colore durante la fermentazione alcolica. Il lievito si propaga utilizzando esclusivamente substrati biologici di alta qualità certificati. L'essiccazione e l'imballaggio successivi vengono eseguiti in conformità al Regolamento UE 834/2007 e al Regolamento UE 1254/2008. Oenoferm® Be-Red ha dimostrato di essere eccezionale in numerose fermentazioni per la produzione di vini rossi biologici, convenzionali e certificati. La tolleranza alcolica è fino al 15,5 % di ABV. Oenoferm® Be-Red promuove la fermentazione malolattica (FML).

	Vino rosso
Temperature di fermentazione	22 - 32 °C

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

L'aggiunta di 20 - 40 g di Oenoferm® Be-Red a 100 kg di diraspato si traduce in una popolazione ottimale per un rapido inizio di fermentazione e il predominio su altre culture di lievito selvaggio.



L'aggiunta di VitaFerm® Bio o PuroCell O al diraspato è consigliata per ottimizzare l'apporto di sostanze nutritive nel mosto.

Stoccaggio

Confezionato sottovuoto. Conservare in luogo fresco e asciutto. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente sigillate in maniera ermetica e utilizzate entro 2 - 3 giorni.



Certified organic by
LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU agriculture

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).

Versione 003 - 06/2019 JF - stampato 27.06.2019