



Oenoferm® Bio

Selezione Klingelberg - lievito secco organico, certificato per vino biologico e spumante

Descrizione del prodotto

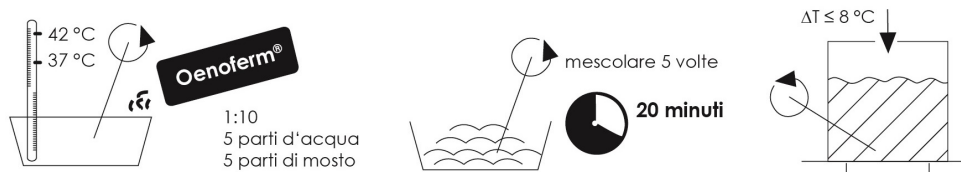
Oenoferm® Bio è il primo lievito secco biologico, certificato per vino biologico e spumante. Il ceppo di lievito è stato selezionato dal Margravio dei vigneti di Baden al Castello Staufenberg e propagato esclusivamente su mezzi nutritivi biologici certificati. L'essiccazione e il confezionamento successivi sono effettuati in conformità col Regolamento UE 834/2007 e col Regolamento UE 1254/2008. Il ceppo di lievito Oenoferm® Bio, Selezione Klingelberg, sottolinea gli attributi tipici delle varietà di vitigni e del territorio. Il lievito è *Saccharomyces cerevisiae*, specie bayanus ed è adatto per la fermentazione di vini bianchi, rosati e rossi. La tolleranza alcolica è fino al 16,5 % ABV. I risultati più recenti sono anche la prova della sua particolare idoneità per la produzione di spumante.

	vino bianco/rosé	vino rosso	vino spumante
Temperatura di fermentazione	16 - 22 °C	22 - 28 °C	14 - 20 °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

Vino: L'aggiunta di 20 - 30 g di Oenoferm® Bio a 100 L di succo produce la popolazione ottimale di cellule di lievito viventi. Ciò assicura un buon avvio di fermentazione e il predominio sui microorganismi selvatici.



Si consiglia l'aggiunta di VitaFerm® Bio o PuroCell O al succo per ottimizzare l'apporto di sostanze nutritive nel succo. Vino spumante: 25 g/100 L cuvée. Oenoferm® Bio - Selezione Klingelberg viene reidratato in dieci volte il volume di un 1 : 1 mix di cuvée e acqua (37 - 42 °C) per ca. 20 minuti. Quindi aggiungere al vino base cuvée.

Stoccaggio

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