



Oenoferm® Cabernet

Lievito enologico per una fermentazione garantita e strutturante dei vitigni Cabernet

Descrizione del prodotto

Oenoferm® Cabernet enfatizza le note di ribes nero, cioccolato, tabacco e affumicato nei vitigni Cabernet. La struttura tannica, nel suo insieme, è rafforzata consolidando e bilanciando le caratteristiche varietali.

Temperatura di fermentazione	22 - 32 °C
Profile aromatico	<ul style="list-style-type: none">Note di ribes nero e cioccolato
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">Saccharomyces cerevisiaeInizio della fase di fermentazione: breveVelocità di fermentazione: veloce e costanteTolleranza alcolica: fino al 16 % ABV con un apporto nutritivo molto buonoFormazione di prodotti di fermentazione secondaria: molto bassaFormazione di glicerolo: 5 - 7 g/LFabbisogno di sostanze nutritive: normale
Raccomandato per i vitigni	Cabernet Sauvignon, blend strutturati
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none">Successiva FML: facilmente attuabile

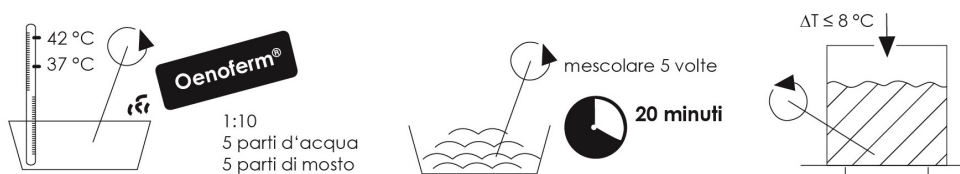
Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Processo di produzione di lievito F3 Erbslöh – Adatto per la Fermentazione

I nostri ceppi di lievito Oenoferm® sono arricchiti con minerali e vitamine durante la produzione usando il processo F3 Erbslöh. In questo modo, i lieviti fermentano fino al termine della fermentazione, perfino in situazioni di stress. L'aroma del vino risulta più puro e più incisivo.

Dosaggio

20 - 40 g/100 L



Vale la pena aggiungere la stessa quantità di attivatore biologico di lievito VitaDrive® durante la fase di re-idratazione del lievito per fortificarlo in una fase precoce.

A seconda della situazione nutritiva del mosto, si raccomanda l'uso di nutrienti per lievito delle famiglie Vitamon® e VitaFerm®.

Stoccaggio

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

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 002 – 06/2019 JF – stampato 27.06.2019