



Oenoferm® Chardonnay

Lievito enologico per il carattere varietale tipico Chardonnay

Descrizione del prodotto

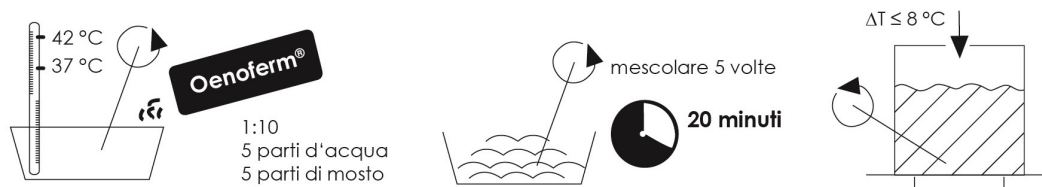
Durante la fermentazione Oenoferm® Chardonnay sviluppa aromi di pompelmo, limone e frutti tropicali. Il tipico carattere dello Chardonnay è enfatizzato, con un'acidità eccezionale. La maturazione sur lies può avere anche un effetto positivo. Possono essere rilasciate grandi quantità di mannoproteine.

Temperatura di fermentazione	16 - 22 °C
Profilo aromatico	<ul style="list-style-type: none">• Pompelmo e limone
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Saccharomyces cerevisiae• Inizio della fase di fermentazione: moderato• Velocità di fermentazione: contenuta e costante• Tolleranza alcolica: fino al 14 % ABV• Formazione di prodotti di fermentazione secondaria: molto bassa• Formazione di glicerolo: 5 - 8 g/L• Fabbisogno di sostanze nutritive: normale
Vitigni raccomandati	Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio
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.

Dosaggio

20 - 30 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