



# Oenoferm® Color F3

Lievito per vini rossi, corposi e dal colore profondo

## Descrizione del prodotto

Oenoferm® Color è un lievito *Saccharomyces cerevisiae*, var. *bayanus*, puro, coltivato, secco, che promuove colori più profondi e più stabili. Questo si traduce in vini rossi caratteristici, ottima struttura tannica, con un buon potenziale d'invecchiamento e un ottimo corpo.

Temperatura di fermentazione	18 - 28 °C
Profilo aromatico	Dagli aroma eleganti di frutti maturi, a quelli speziati, di nocciola e tostati
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alta tolleranza alcolica (16 % ABV)</li><li>• Rapido inizio di fermentazione</li><li>• Moderato fabbisogno di nutrienti</li><li>• FML neutra</li><li>• Aumento della formazione di glicerolo a temperature di fermentazione più elevate</li></ul>
Raccomandato inoltre per	<ul style="list-style-type: none"><li>• Intensificazione del colore</li></ul>
Varietà di vitigni raccomandate	Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Nero d'Avola, San Giovese
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per vini rossi con potenziale d'invecchiamento</li><li>• Appositamente per la maturazione in botte di legno o barrique</li></ul>

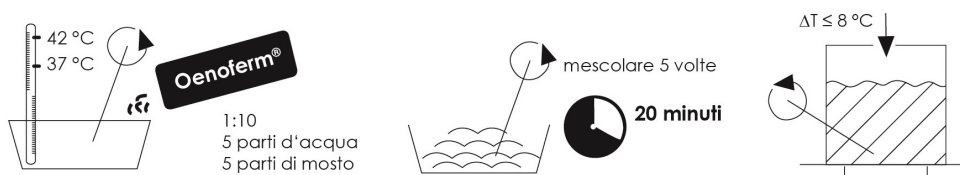
Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Processo di produzione del lievito F3 Erbslöh - Adatto alla Fermentazione

I nostri ceppi per lievito Oenoferm® sono arricchiti con minerali e vitamine durante la produzione, usando il processo Erbslöh F3. I lieviti, così, fermentano fino alla completa fermentazione, perfino in situazioni di stress. L'aroma del vino è più puro e più incisivo.

## Dosaggio

Si consiglia di aggiungere 20 - 40 g di Oenoferm® Freddo a 100 L di succo per ottenere la quantità ottimale di cellule di lievito vitali. Questo garantisce un buon avvio di fermentazione e il predominio sui microrganismi selvatici.



Vale la pena aggiungere la stessa quantità di attivatore di lievito biologico VitaDrive® durante la fase di reidratazione del lievito per fortificare il lievito in fase precoce. A seconda della situazione nutrizionale nel succo, si consiglia di usare i nutrienti per lievito delle famiglie Vitamon® and VitaFerm®.

## 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.

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](http://www.erbsloeh.com)).  
Versione 003 - 06/2019 JF - stampato 27.06.2019