



Oenoferm® Elégance

Lievito enologico per vini bianchi eleganti e molto fruttati

Descrizione del prodotto

Oenoferm® Elégance è sinonimo della produzione di raffinati aromi fruttati con accenti floreali. I vini eleganti mostrano un equilibrio eccezionale con profilo organolettico deciso, portando alla ribalta la vivace acidità del profilo aromatico varietale.

Temperatura di fermentazione	16 - 22 °C
Profilo aromatico	<ul style="list-style-type: none">• Aroma elegante con sentori floreali
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Saccharomyces cerevisiae• Inizio della fase di fermentazione: breve• Velocità di fermentazione: veloce e costante• Tolleranza alcolica: fino al 15 % ABV• Formazione di prodotti secondari indesiderati di fermentazione: molto bassa• Formazione di glicerolo: 6 - 8 g/L• Fabbisogno di sostanze nutritive: basso
Vitigni raccomandati	Riesling, Pinot bianco
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none">• Successiva FML: facilmente attuabile

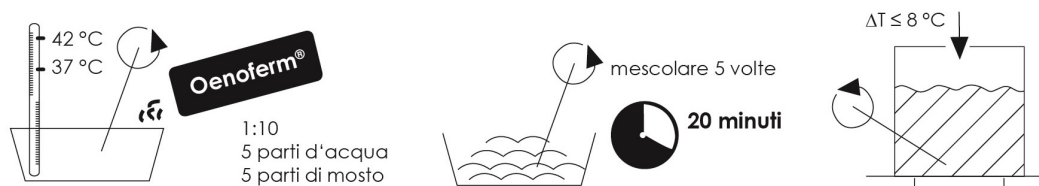
Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

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