



Oenoferm® Freddo

Lievito tollerante al freddo per vini freschi, fruttati

Descrizione del prodotto

Oenoferm® Freddo è una var. di *Saccharomyces cerevisiae* ceppo di lievito bayanus tollerante al freddo, utilizzato per preparare vini freschi e fruttati. Sottolinea le caratteristiche varietali tipiche e gli incisivi aromi di agrumi.

Temperatura di fermentazione	Da 10 °C	Possibile
	13 - 17 °C	Raccomandata
Profilo aromatico	<ul style="list-style-type: none"> • Esalta gli aromi varietali tipici • Agrumi (agrumi, pompelmi) • Mela verde 	
Altri benefici	<ul style="list-style-type: none"> • Altissima capacità di fermentazione • Fermentazione finale completa T fino 10 °C • Basso fabbisogno di sostanze nutritive • Stabilizzazione dell'acidità (può ritardare la fermentazione malolattica) • Scarsa tendenza alla formazione di aromi indesiderati • Bassa formazione di SO₂ • Scarsa formazione di schiuma • Proprietà eccezionali di trasformazione di zucchero in alcol 	
Varietà di vitigni consigliati	Riesling, Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Chardonnay, Pinot blanc, Kerner, Silvaner, Traminer, Grillo, Greco, Albana, Soave	
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Per la preparazione di vini rosé freschi e fruttati • Per vini frizzanti • Accertato lievito per far ripartire la fermentazione in caso di arresto 	

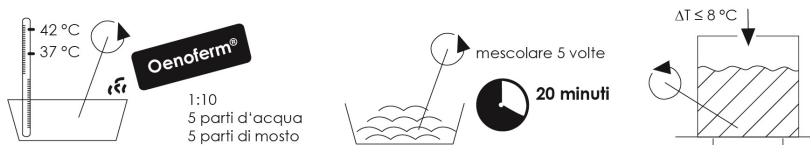
Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

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

I nostri ceppi 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 rinforzare il lievito in fase avvio di fermentazione. A seconda della situazione nutrizionale nel succo, si consiglia di usare i 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 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

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 003 - 06/2019 JF - stampato 27.06.2019