



Oenoferm® Icone

Lievito alcol-tollerante a bassa produzione di SO₂ per vini rossi di alta qualità destinati all'invecchiamento

Descrizione del prodotto

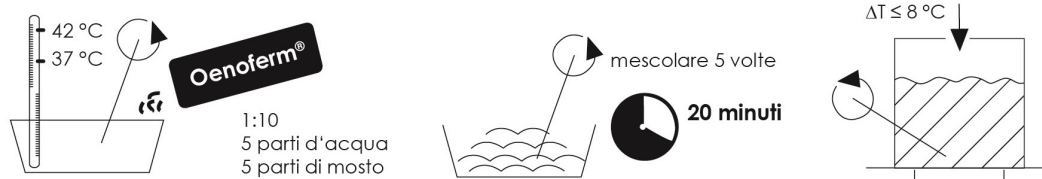
Oenoferm® Icone è un lievito per la produzione di vini rossi adatti all'invecchiamento. Questo ceppo assicura la fermentazione perfino in condizioni critiche. Le caratteristiche di questo lievito sono una bassa produzione di SO₂ e un aumento nel rilascio di polisaccaridi. Oenoferm® Icone produce vini ben strutturati e ben arrotondati di grande purezza.

Temperatura di fermentazione	18 - 33 °C
Profilo aromatico	Aroma complesso di bacche rosse e scure
Varietà di vitigni raccomandati	Per tutti i vini rossi di qualità superiore
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Scarsa produzione di SO₂• Aumento nel rilascio di polisaccaridi• Basso fabbisogno di azoto• Buona conservazione del colore• Sostiene la FML• Bassa formazione di acidità volatile• Tolleranza alcolica fino al 16,5 % BV• Vino ben arrotondato con capacità d'invecchiamento

Consentito in base al Regolamento della Commissione Europea (CE) 606/2009. Si prega di osservare i regolamenti specifici del paese. Testato per purezza e qualità.

Dosaggio

Si raccomanda di aggiungere 15 - 30 g di Oenoferm® Icone a 100 L di mosto per ottenere la quantità ottimale di lievito vitali. Ciò consente un rapido avvio della fermentazione e il predominio sui microorganismi selvaggi. A seconda della situazione nutrizionale, si consiglia di utilizzare nutrienti per lievito delle famiglie Vitamon® e VitaFerm®. Aggiungendo la stessa quantità di nutriente per lievito VitaDrive® durante la fase di reidratazione il lievito sarà rafforzato in fase iniziale.



Stoccaggio

Confezionato sottovuoto. Conservare in luogo fresco e asciutto. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse immediatamente in modo ermetico 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 001 - 05/2019 JF - stampato 13.05.2019