



Oenoferm® Klosterneuburg

Lievito puro, coltivato, per aroma speziati e pepati – vini corposi

Descrizione del prodotto

Oenoferm® Klosterneuburg è stato selezionato da Höhere Bundeslehranstalt e Bundesanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (HBLA BA), Austria. Mostra un a vasta gamma di utilizzi, dai vini classici a quelli ricchi.

Temperatura di fermentazione	17 - 22 °C
Profilo aromatico	<ul style="list-style-type: none"> • Frutti varietali tipici • Pepe bianco • Speziato, nocciolato
Benefici	<ul style="list-style-type: none"> • Rapido avvio di fermentazione • Buona fermentazione finale, anche per elevati pesi di mosto • Bassa formazione di schiuma • Promuove la sensazione al palato
Altri benefici	<ul style="list-style-type: none"> • Osmotollerante • Autolisi del lievito • Promuove la FML
Altre caratteristiche	Necessita di un apporto continuo di sostanze nutritive
Varietà di vitigni raccomandati	Pinot blanc, Chardonnay, Gutedel, Silvaner, Neuburger, Muscat Ottonel, Zierfandler, Grüner Sylvaner
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Per la produzione di vini di qualità superiore • Maturazione sulle fecce • Può essere combinato con Oenoferm® wild & pure per modificare lo stile e per aumentare la varietà di aromi

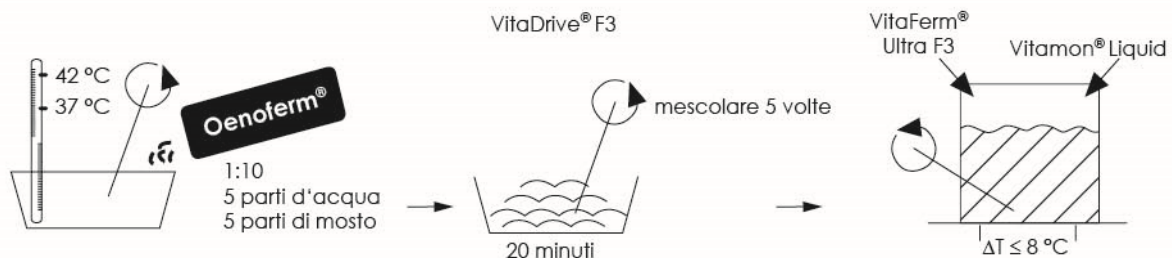
Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

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® Klosterneuburg 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.



E' consigliabile aggiungere la stessa quantità di attivatore di lievito biologico VitaDrive® F3 durante la fase di reidratazione del lievito per rinforzare il lievito in fase precoce.

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

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 003 - 06/2019 JF - stampato 27.06.2019