



## Oenoferm® LA-HOG

Lievito no OGM per vini più morbidi e una migliore sensazione al palato, con più bassa formazione alcolica nei vini bianchi e rossi, brevetto numero 2016/128296

### Descrizione del prodotto

Oenoferm® LA-HOG è un lievito per vino no OGM adatto alla produzione di vini con un grado alcolico meno elevato e una migliore sensazione al palato. Il lievito deve essere usato in combinazione con il protocollo di nutrizione Erbslöh® LA-C.

Oenoferm® LA-HOG possiede le seguenti caratteristiche positive:

1. La formazione di glicerina, superiore alla media, migliora la sensazione al palato.
2. Il contenuto alcolico è ridotto fino a 1 Vol.-%.
3. Maggiore formazione di aroma fruttati con l'uso del protocollo di nutrizione Erbslöh® LA-C.

Il protocollo di nutrizione Erbslöh® LA-C è composto da:

- VitaDrive® F3 per la reidratazione
- VitaFerm® Ultra F3 come nutriente base per il mosto
- Un approvvigionamento continuo di Vitamon® Liquid

L'uso del protocollo è **obbligatorio** e non facoltativo!

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.

### Applicazione

Questo lievito può essere utilizzato nei **vini bianchi e rossi**.

	Vino bianco	Vino rosso
Temperature di fermentazione	15 - 18 (20) °C	25 - 33 °C
Importante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un'intensificata formazione degli esteri di frutta, in alcuni casi (per esempio il non ottimale stato dell'apa), può essere accompagnata da un aumento dell'acidità volatile. Soprattutto lo Chardonnay e il Pinot sono varietà sensibili, a questo riguardo). Dato che la matrice del vino viene modificata, si consiglia di prendere in considerazione metodi di analisi del vino diversi da con spettrofotometro FTIR.</li> <li>• Una moderata formazione di acido succinico e dei suoi esteri aumenta la complessità dell'aroma del vino.</li> </ul>	
Aromi	Aroma intenso, fresco e fruttato di frutti esotici.	Equilibrio di frutta complessa e acida con struttura speziata e aromi persistenti.
Stile & struttura del vino	Accresce in modo positivo la sensazione al palato e il corpo, sottolinea le proprietà varietali per vini vivaci e armoniosi.	
Attivante & nutrienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VitaDrive® F3: 30 - 40 g/hL</li> <li>• VitaFerm® Ultra F3: 30 g/hL</li> <li>• Vitamon® Liquid: Giorno 1 - 5: 30 mL/hL di ciascuno Giorno 6: 20 mL/hL Giorni supplementari: 15 mL/hL (a seconda del progresso di fermentazione)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VitaDrive® F3: 30 - 40 g/hL</li> <li>• VitaFerm® Ultra F3: 20 g/hL</li> <li>• Vitamon® Liquid: Giorno 1 - 4: 20 mL/hL di ciascuno Giorni supplementari: 15 mL/hL (a seconda del progresso di fermentazione)</li> </ul>

Consentito in base alle leggi e regolamenti UE vigenti testato in laboratorio per purezza e qualità.

Oenoferm® LA-HOG viene prodotto secondo il processo di produzione del lievito F3-Erbslöh.

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

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

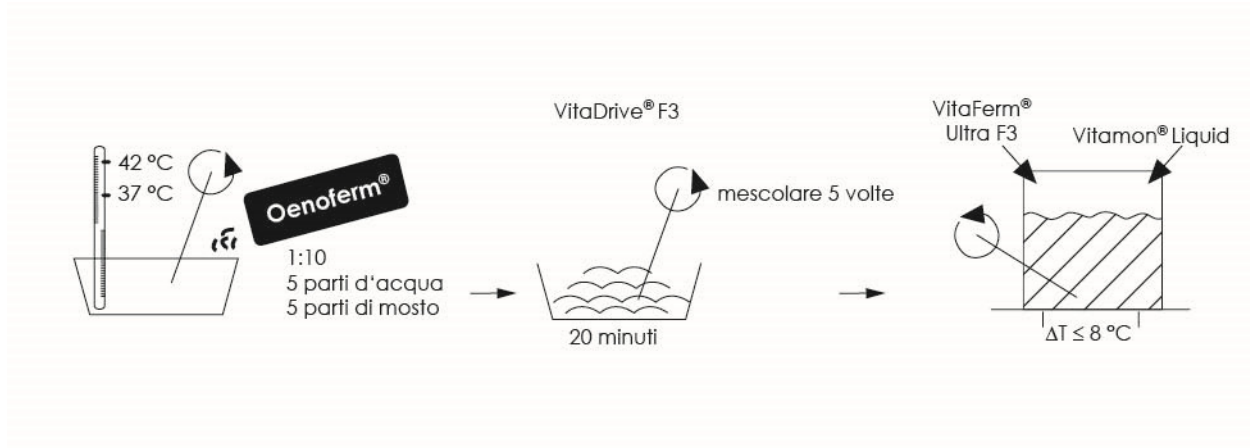


## Oenoferm® LA-HOG

Lievito no OGM per vini più morbidi e una migliore sensazione al palato, con più bassa formazione alcolica nei vini bianchi e rossi, brevetto numero 2016/128296

### Dosaggio

Si raccomanda di aggiungere 30 - 40 g di Oenoferm® LA-HOG a 100 L di mosto per ottenere la quantità ottimale di cellule di lievito vitali. Ciò garantisce alla fermentazione un sano inizio e una posizione dominante sui microorganismi selvatici. Vedi tabella per altre informazioni sui nutrienti.



### Storage

Confezionato sotto vuoto. Conservare in luogo fresco e asciutto. Le confezioni aperte devono essere immediatamente richiuse ermeticamente e consumate entro 2 - 3 giorni.

Supported by:



on the basis of a decision  
by the German Bundestag



**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

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](http://www.erbsloeh.com)).

Versione 003 - 06/2019 JF - stampato 27.06.2019