



Oenoferm® PinoType

Per tutti i vini eleganti, speziati e fruttati della famiglia Pinot

Descrizione del prodotto

Oenoferm® PinoType (ceppo di lievito 99/3) è stato selezionato da Höhere Bundeslehranstalt e Bundesamt für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg. È un lievito specifico per i Pinot, eccezionale per enfatizzare i tipici profili varietali e moderni della famiglia Pinot e dei suoi simili.

	Varietà di uve bianche	Varietà di uve rosse
Temperatura di fermentazione	18 - 22 °C	18 - 28 °C
Profilo aromatico	<ul style="list-style-type: none"> • Fruttato, dal delicato sapore di nocciola • Speziato, floreale • Minerale 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta delicatamente speziata • Minerale • Aromi complessi di bacche e ciliegie
Varietà di vitigni raccomandati	<ul style="list-style-type: none"> • Pinot bianco • Pinot grigio • Chardonnay 	<ul style="list-style-type: none"> • Pinot nero • St Laurent • Pinot nero precoce • Pinot meunier
	<ul style="list-style-type: none"> • Forma alti livelli di esteri fruttati, specialmente se in combinazione con dosaggi di Vitamon® Liquid (banana, aromi esotici) e glicerolo • Vini cremosi come risultato di una precoce autolisi del lievito (maturazione sulle fecce) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima fissazione del colore • Promuove la FML
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Per Pinot vivaci e fruttati • Per i vini Pinot complessi (fino al 16 % di alcol) si consiglia di aggiungere VitaFerm® Ultra per una fermentazione completa • Può essere associato a Oenoferm® wild & pure per modificare lo stile ed incrementare la complessità degli aromi 	

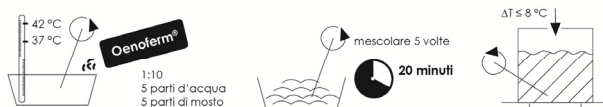
Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Processo di produzione del lievito Erbslöh F3 – Adatto alla fermentazione

I nostri ceppi di lievito Oenoferm® sono arricchiti con minerali e vitamine, durante la produzione, utilizzando il processo Erbslöh F3. In questo modo i lieviti fermentano fino alla completa fermentazione, anche in situazioni di stress. L'aroma del vino ne risulta più puro e più incisivo.

Dosaggio

Si consiglia di aggiungere da 20 a 40 g di Oenoferm® PinoType a 100 L di succo per ottenere la quantità ottimale di cellule di lievito vitali. Ciò garantisce un buon avvio di fermentazione e del dominio sui microrganismi selvatici.



Vale la pena di aggiungere la stessa quantità di attivatore biologico di lievito VitaDrive® durante la fase di reidratazione del lievito per fortificare il lievito nella fase precoce.

A seconda della situazione nutritiva del mosto, si consiglia di utilizzare 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 richiuse 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

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