



Oenoferm® Rheingau F3

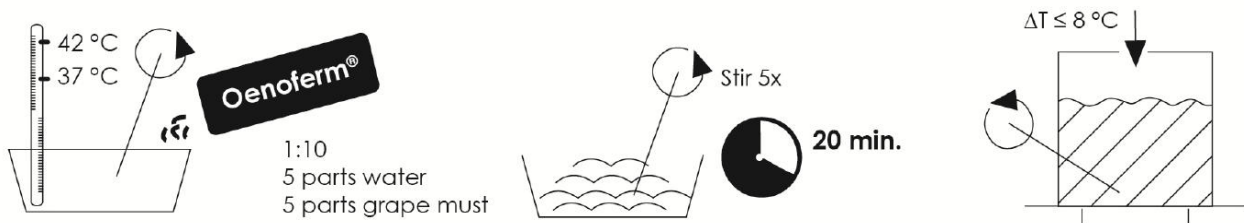
Selezionato per Riesling da Hochschule Geisenheim University
Università di enologia di Geisenheim

Descrizione prodotto

Rheingau Rieslings ha goduto di una reputazione globale alla fine del diciannovesimo secolo. Oltre alle condizioni climatiche, sono stati soprattutto gli speciali microbiota che hanno avuto una decisiva influenza sullo speciale profilo aromatico del Riesling. Noi siamo riusciti, in collaborazione con la Hochschule Geisenheim University, nell'isolare uno di questi particolari lieviti. Oenoferm® Rheingau F3 è stato selezionato da un insieme di ceppi per le sue peculiari proprietà. La potente espressione dei componenti aromatici è particolarmente degna di nota. Il lievito è adatto per essere impiegato con vini bianchi di pregio.

Temperature di fermentazione	16 - 22 °C
Profilo aromatico	Vini di pregio con note amiliche
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Veloce inizio di fermentazione• Costanza di fermentazione per ben definiti aromi• Tolleranza alcol: 14.5 % ABV• Moderate esigenze nutritive
Varietà di vini raccomandati	Riesling, Grüner Veltliner, Pinot blanc, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Godello, Trebbiano, Vermentino
Suggerimento	Considerare un addizionale apporto di nutrienti per un più evidente profilo aromatico

Consentito in base al regolamento CEE (EC) 934/2019 della Commissione Europea. Si prega di osservare le normative specifiche del Paese. Testato per purezza e qualità.



Dosaggio

Raccomandiamo un'aggiunta di 20 - 40 g Oenoferm® Rheingau F3 / 100 L di mosto per ottenere l'ottima quantità di cellule vitali. Questo assicura un rapido inizio di fermentazione e dominanza sui microrganismi indigeni.

A seconda della dotazione di nutrienti, si raccomanda di usare nutrienti della famiglia Vitamon® e VitaFerm®. Per la reidratazione del lievito impiegare la stessa quantità di VitaDrive® F3 come attivatore e rinforzante del lievito nei primi stadi.

Stoccaggio

In pacchetto sottovuoto. Stoccato al fresco, e asciutto. I pacchetti aperti devono essere ben chiusi subito e consumati entro 2 -3 giorni.