



# Oenoferm® wild & pure

Aroma complessi e potenziale di fermentazione unico per lieviti selvatici

## Descrizione del prodotto

Oenoferm® wild & pure è un lievito dall'aroma speciale. Grazie alle sue caratteristiche metaboliche, il lievito produce vari esteri fruttati ed aromi esotici. Oenoferm® wild & pure è una combinazione di ceppi. Combina una propria selezione di lievito selvaggio, *Torulaspora delbrückii* con un nuovo ceppo *Sacharomyces* dall'elevata capacità di fermentazione. Il ceppo *Sacharomyces* assicura una fermentazione completa ad alti livelli alcolici. Entrambi i ceppi mostrano un carattere sintropico (si influenzano a vicenda in modo positivo). Con Oenoferm® wild & pure è possibile migliorare, in modo significativo, lo stile del vino. E' possibile fermentare sia i vini bianchi che quelli rossi, la cui consistenza è notevolmente più cremosa e che hanno, nel palato, una sensazione piacevole e di lunga durata.

Temperature di fermentazione	Vino bianco: 16 - 20 °C	Vino rosso: 25 - 33 °C
Profilo aromatico	<ul style="list-style-type: none"> <li>Miglioramento dei mono-terpeni e formazione di esteri fruttati</li> <li>Sostegno all'aroma di frutti maturi ed esotici</li> </ul>	
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fabbisogno di azoto da moderato ad alto</li> <li>Alta tolleranza alcolica</li> </ul>	
Altri benefici	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produce vini corposi e densi, ideale per passiti</li> </ul>	
Varietà di vitigni raccomandati	Müller-Thurgau, Traminer	Pinot Noir
Suggerimenti	Perfetto come partner di cuvée	

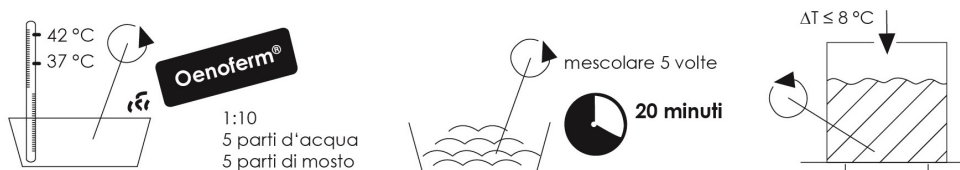
Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## 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® wild & pure a 100 L di mosto per ottenere la quantità ottimale di cellule di lievito vitali. Questo garantisce un buon avvio di fermentazione e il predominio sui microrganismi indigeni.



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 mosto, 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 004 - 06/2019 JF - stampato 27.06.2019