



VitaFerm® Base

Nutriente base con lievito inattivo

Descrizione del prodotto

VitaFerm® Base è usato come nutriente base per nutrire il lievito durante la fermentazione alcolica. Oltre ai nutrimenti idrogeno fosfato di diammonio e cloridrato di tiamina (vitamina B1), apporta anche ingredienti preziosi dal lievito inattivo.

Il nutriente compensa le carenze del mosto e garantisce una fermentazione sicura.

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.

Dosaggio

Contenuti	Composto da fosfato di idrogeno biammonico (60 %), cloruro di tiamina (0.065 %) e lievito inattivo.
Altri vantaggi	<ul style="list-style-type: none">• Aumento del contenuto di azoto• Promuove la propagazione delle cellule del lievito attivo• Assorbimento di sostanze che inibiscono la fermentazione• Previene sapori e retrogusti indesiderati• Nessun residuo zuccherino e cinetica di fermentazione pulita• Previene i composti solforati (riduzione di SO₂)
Suggerimento	<ul style="list-style-type: none">• Si raccomanda l'attivatore di lievito VitaDrive® F3 per reidratare il lievito
Dosaggio massimo consigliato e obbligatorio (UE)	<ul style="list-style-type: none">• Fino a 100 g/100 L• Dosaggio suddiviso (3 x 30 g/100 L) ottimizza le prestazioni metaboliche del lievito (La prima dose dopo l'aggiunta del pied de cuve del lievito, le altre dosi fino ad un massimo dei 2/3 della fermentazione)• Si prega di osservare la soglia massima della tiamina mentre si combinano i diversi nutrienti
Rilascio di azoto	<ul style="list-style-type: none">• L'azoto che può essere utilizzato dal lievito (YAN) viene aumentato di 28 mg/L per un dosaggio di 20 g/100 L di VitaFerm® Base
Utilizzo	<ul style="list-style-type: none">▪ Reidratare VitaFerm® Base nel mosto o nell'acqua ed aggiungere al recipiente di fermentazione

Stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, al riparo della luce. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse ermeticamente e consumate al più presto possibile.

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 002 – 06/2019 JF – stampato 27.06.2019