



VitaFerm® Bio

Nutriente organico per lievito certificato al 100 %

Descrizione del prodotto

VitaFerm® Bio è il primo nutriente organico per lievito certificato per promuovere l'attività del lievito durante la fermentazione alcolica. Dall'inizio della fermentazione, il nutriente fornisce al lievito importanti aminoacidi, macro e oligoelementi che questo nutriente contiene naturalmente. Il nutriente si basa sul lievito biologico disattivato, prodotto secondo i rigorosi criteri del Regolamento UE 834/2007. Una speciale tecnica promuove il rilascio di contenuti preziosi.

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.

Nota per il vino biologico: Si prega di fare riferimento alle normative nazionali vigenti in merito all'autorizzazione di lievito disattivato. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Contenuti	Lievito inattivo. Certificato biologico secondo il Regolamento UE 834/2007. VitaFerm® Bio non contiene sali di ammonio.
Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• VitaFerm® Bio è ideale per supportare tutti i tipi di fermentazione alcolica.• Assicura un'alimentazione equilibrata e uniforme per i lieviti durante la fermentazione.• Rapido inizio di fermentazione.• Assicura una fermentazione completa.• Aumenta la purezza organolettica.• Prevenzione delle note negative durante la fermentazione alcolica.• VitaFerm® Bio evita i picchi di temperatura in seguito all'aggiunta di nutrienti, che possono verificarsi quando si aggiunge ammonio puro.• La resistenza del lievito ai fattori di stress, come un continuo aumento di alcol, basse temperature, tossine di lievito e residui di insetticidi, è aumentata.
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none">• Un uso preventivo nel mosto migliora notevolmente la velocità di fermentazione.
Dosaggio	<ul style="list-style-type: none">• 30 - 40 g/100 L di mosto.• Può essere opportuno aggiungere anche Vitamon® A se il succo è estremamente basso di azoto.
Utilizzo	<ul style="list-style-type: none">• Sospendere VitaFerm® Bio nel mosto o in acqua e omogeneizzare accuratamente. Aggiungere all'inizio della fermentazione.

Stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, al riparo della luce. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica.

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 005 - 06/2019 JF - stampato 27.06.2019