



# VitaFerm® Ultra F3

Complesso di nutrienti essenziali del lievito inattivo per una completa nutrizione del lievito

## Descrizione del prodotto

VitaFerm® Ultra F3 è un complesso di multi-nutrienti che contiene tutti i componenti nutrizionali essenziali del lievito inattivo (come aminoacidi, acidi grassi, minerali, steroli, vitamine ecc.) per una fermentazione sicura e ben riuscita. 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

Composizione	Fosfato di idrogeno diammonico (60 %), lievito inattivo, pareti cellulari di lievito (9 %), tiamina cloridrato (0,065 %). Il lievito inattivo contiene naturalmente nutrienti essenziali che vengono rilasciati durante la fermentazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peptidi</li> <li>• Mannoproteine</li> <li>• Pareti cellulari di lievito assorbente</li> <li>• Acidi grassi saturi ed insaturi</li> <li>• Steroli – <i>specialmente ergosterolo</i></li> <li>• Minerali</li> <li>• Nucleotidi – <i>sostiene la formazione di aromi e sapori</i></li> </ul>
Altri ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fosfato diammonico</li> <li>• Tiamina</li> </ul>
Scopo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornisce al lievito tutti i nutrienti essenziali per ottenere una fermentazione ottimizzata</li> <li>• Per condizioni di fermentazione difficili</li> <li>• Per evitare problemi di fermentazione</li> <li>• Parte del concetto di nutrienti per la produzione di vini freschi e fruttati</li> </ul>
Altri benefici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumenta le fonti di nitrogeni complessi</li> <li>• Promuove la propagazione</li> <li>• Assorbimento di sostanze che inibiscono la fermentazione</li> <li>• Evita con successo la formazione di aromi sgraditi</li> <li>• Nessun residuo zuccherino e profilo di fermentazione pulito</li> <li>• Riduzione dei partner leganti di SO<sub>2</sub> (riduzione di SO<sub>2</sub>)</li> </ul>
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per vini complessi, adatti all'invecchiamento e con profili aromatici stabili</li> <li>• Si raccomanda l'attivatore di lievito VitaDrive® F3 per mobilitare la prestazione metabolica ottimale del lievito</li> </ul>
Dosaggio	A seconda della situazione nutrizionale nelle uve e la tecnologia di elaborazione
Dosaggio massimo consigliato e obbligatorio (UE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un dosaggio scaglionato (3 x 30 g/hL) ottimizza le prestazioni metaboliche (la prima dose dopo l'aggiunta del lievito, le altre dosi prima dei 2/3 della fermentazione)</li> <li>• Massimo: 100 g/100 L.</li> <li>• In caso di aggiunta di ulteriori nutrienti, i componenti elencati alla voce "composizione", devono essere considerati in termini di dosaggi massimi consentiti dalla legge.</li> </ul>
Rilascio di azoto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'azoto che può essere usato dal lievito (YAN) viene aumentato di 28 mg/L per un dosaggio di 20 g/100 L di VitaFerm® Ultra F3</li> </ul>
Utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sospendere VitaFerm® Ultra F3 nel succo o nell'acqua ed aggiungere al recipiente di fermentazione</li> </ul>
N.B.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I nutrienti ad alto contenuto di ammonio non devono essere aggiunti al lotto di reidratazione</li> </ul>
Specifiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contiene un agente neutro anti agglomerante che riduce l'aggregazione – adatto per la conservazione</li> </ul>

## Stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica e consumate il 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

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