



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

## VitiFerm™ Esprit BIO

ORGANIKUS BORÁSZATI ÉLESZTŐ PEZSGŐK, GYÖNGYÖZŐBOROK ÉS ÜDE FEHÉRBOROK KÉSZÍTÉSÉHEZ

### ÁLTALÁNOS LEÍRÁS:

**VitiFerm™ Esprit BIO** borászati élesztőtörzs (*Saccharomyces Cerevisiae*, DSMZ), amelyet pezsgő alapborok másodlagos erjesztésére szelektáltak. Az élesztő legfontosabb érzékszervi tulajdonságainak köszönhetően használata ajánlható üde könnyű nyári fehérborok készítésére is. A szelekciós munka során külön figyelmet fordítottak olyan törzs kiválasztására, amely az alacsony SO<sub>2</sub> termelés mellett kifejezetten akadályozza a nem kívánatos MLF tevékenységet a másodlagos erjedési procedúra alatt. Az élesztő ezért ideálisan alkalmazható az olyan erjesztésekhez, ahol nem kívánatos az almasavbomlás lezajlása.

A törzset, annak bizonyított fiziológiai tulajdonságai alapján szelektálták abból a célból, hogy az általa erjesztett borok a kiválasztott szőlő és az adott terroár erős befolyása alá eshessen. A **VitiFerm™ Esprit BIO** 100%-ban organikus a szelekciótól az előállításáig. Ezért a **VitiFerm™ Esprit BIO** teljesen megfelel a vonatkozó **EC 234/2007 és 889/2008 rendeletekben** foglaltaknak. A **VitiFerm™ Esprit BIO** élesztő ideális eszköz mind a magas minőségű pezsgők mind az organikus minősítésű csendesborok mind a konvencionális borok készítéséhez.

### VitiFerm™ Esprit BIO BORÁSZATI JELLEMZŐI:

- Rendkívül robusztus élesztő a pezsgők és habzóborok vagy az üde nyári fehérborok készítéséhez.
- Magas erjesztési kapacitás és nyomástolerancia a másodlagos pezsgőerjesztések esetén.
- Kiváló tömörödési jellemzők és gyors flokkuláció.
- Engedi kifejezésre jutni a fajtakaraktert, és erősíti a friss citrusos jegyeket a borban.
- Alacsony tápanyagigény.
- Közepes SO<sub>2</sub> termelés, gátolja az MLF lezajlását a másodlagos erjesztések és a friss üde borok esetén.
- Teljesen organikus minősítésű, megfelel az EC és az USDA és a CFO szabályozásnak.
- Allergén, kemikália és emulgeálószer mentes.

### A SZÜKSÉGES PARAMÉTEREK MUST ESETÉBEN:

Maximális alkohol tolerancia:	15% Vol.
Hőmérsékleti tartomány:	15-18 °C

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- [www.cellarius.hu](http://www.cellarius.hu) -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: [info@cellarius.hu](mailto:info@cellarius.hu)

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



## DÓZIS ÉS REHIDRATÁLÁS:

Az optimális eredmény elérése érdekében a VitiFermTMEsprit BIO élesztő használata esetén az alábbi adagolási dózisokat ajánljuk. Alacsonyabb élesztődózisok alkalmazása elhúzódó erjedést eredményezhet.

Alkalmazás	Normál erjesztési feltételek esetén	Nehéz erjesztési körülmények esetén
Fehérbor / rozébor	25-30 g/hL	30-40 g/hL
Habzóborok esetén	25-30 g/hL	35-60 g /hL
Elakadt erjedések		50-60 g/hL

## ÖSSZETÉTEL

A VitiFermTMEsprit BIO élesztő előállításánál csak organikus minőségű alapanyagokat használt fel a gyártó.

Ez teljes összhangban van a 234/2007 és a 889/2008 EU előírásokkal. A magas minőségű termelési standardok garantálják a végtermék tisztaságát és a maximális élősejtszámot.

A VitiFermTMEsprit BIO élesztőt CO<sub>2</sub> atmoszférás körülmények között, oxigéntől elzárva csomagolják.

## BIZTONSÁG

A VitiFermTMEsprit BIO élesztőre nem vonatkozik speciális biztonsági előírás.

A termék szállítása, tárolása és alkalmazása teljesen ártalmatlan, mind az emberre mind annak környezetére.



## KISZERELÉS ÉS ELTARTHATÓSÁG

A VitiFermTMEsprit BIO élesztő az alábbi kiszerelésekben elérhető:

- 500g vákuumozott alumínium fólia tasakban
- 20 x 500g vákuumozott alumínium fólia tasakban
- 10kg vákuumozott alumínium fólia tasakban

Száraz körülmények között 20°C alatt tárolva a VitiFermTMEsprit BIO élesztő minimum 18 hónapig eltartható. Magasabb hőmérsékleten tárolva a termékminőség csökken. A felbontott tasakot 7 napon belül használjuk fel!

## ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A vízveszélyességi osztály: 0.

Vámtarifaszám: 2102 1090

**Felelősségi nyilatkozat:** a dokumentumban található információk, adatok és a javaslatok jószándékúak, megbízható forrásokból származnak, a dokumentum ellenőrzési dátumakor meglévő tudásunk szerint igazak és pontosak. A termék információs lap a termékről és annak a protokoll szerinti használata esetén tapasztalható jellemzőiről ad információkat. Azonban nem tudunk kifejezett vagy vélelmezett garanciát adni a fentiekben leírt állítások törvényszerűségéért.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440