



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

VitiFerm™ Pinot Alba BIO

ORGANIKUS BORÁSZATI ÉLESZTŐ a fehér Pinot szőlőfajták krémes, „battonage” típusú boraihoz

ÁLTALÁNOS LEÍRÁS:

VitiFerm™ Pinot Alba olyan új élesztőtörzs (*Saccharomyces Cerevisiae*, DSMZ 27011), amelyet teljesen organikus környezetből szelektáltak. A szelektációs munka során külön figyelmet fordítottak olyan törzs kiválasztására, amely kifejezetten alkalmas finom seprős érlelésre szánt fehérborok készítésére az erjedés során gyorsan felszabaduló magas poliszacharid tartalomnak köszönhetően. 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™ Pinot Alba 100%-ban organikus a szelektációtól az előállításáig, ezért a VitiFerm™ Pinot Alba teljesen megfelel a vonatkozó EC 243/2007 és 889/2008 rendeletekben foglaltaknak. A VitiFerm™ Pinot Alba élesztő ideális eszköz mind a magas minőségű organikus minősítésű borok mind a konvencionális borok készítéséhez.

A Pinot Alba BIO ÉLESZTŐ JELLEMZŐI:

- Az élesztő egyesíti magában a nem *Saccharomyces* élesztőkre jellemző íz változatosságot és a *Saccharomyces* élesztőkre jellemző erjesztési biztonságot.
- A „tisztá spontán” erjedés széles ízspektrumának és a magas alkohol toleranciának a kombinálódása
- Engedi kifejezésre jutni a terroárkaraktert a borban.
- Alacsony tápanyagigény.
- Alacsony SO₂ termelés, amivel elősegíti a MLF lezajlását, jó szinergizmus az MLF kultúrákkal.
- 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: 17-19 °C

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



DÓZIS ÉS REHIDRATÁLÁS:

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

Alkalmazás	Normál erjesztési feltételek esetén	Nehéz erjesztési körülmények esetén
Vörösbor	25-30 g/hL	30-40 g/hL
Hideg maceráció <15°C		30-40 g/hL
Habzóborok esetén	25-30 g/hL	35-60 g/hL
Elakadt erjedések		50-60 g/hL

ÖSSZETÉTEL

A VitiFermTM Pinot Alba 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 VitiFermTM Pinot Alba élesztőt CO2 atmoszférás körülmények között, oxigéntől elzárva csomagolják.

BIZTONSÁG

A VitiFermTM Pinot Alba élesztőre nem vonatkozik speciális biztonsági előírás.

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



KISZERELÉS ÉS ELTARTHATÓSÁG

A VitiFermTM Pinot Alba 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 VitiFermTM Pinot Alba 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