

VitiFerm™ BIO Paradisi

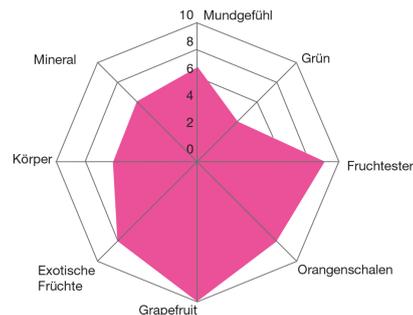
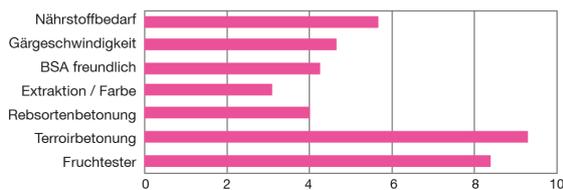
BIO-TROCKENREINZUCHTHEFE Für fruchtige Rosé- und aromatische Weißweine

ALLGEMEINES

VitiFerm™ BIO Paradisi ist eine wilde Trockenreinzuchtheife (Species *Saccharomyces cerevisiae*), welche aus einer deutschen Spitzenlage selektioniert wurde. Sie wurde aufgrund ausgewiesener, natürlicher physiologischer Eigenschaften für die Erzeugung von ausdrucksstarken, frischen Rosé- und Weißweinen selektioniert. Die Aromatik unterscheidet sich grundlegend von den herkömmlichen Reinzuchthefen durch eine erhöhte Fruchttesterbildung. Sie zeichnet sich durch hohe Diversität und aromatischer Intensität aus. Das Geschmacksspektrum hebt sich deutlich von dem einer Standardhefe ab und führt zu Weinen mit dem Charakter von rosa Grapefruit und Blutorangenschalen.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ BIO Paradisi

- ▶ Bietet ein fruchtig-exotisches Aromaspektrum
- ▶ Hohe Alkoholtoleranz
- ▶ Breites Geschmacksprofil mit Charakteren von rosa Grapefruit und Blutorangenschalen
- ▶ Fruchtig, spritzig, frisch
- ▶ Stabile Aromatik
- ▶ Ausgeprägte Fruchttesterbildung
- ▶ Einfluss auf Stilistik (siehe 2B Diagramm Nährstoffzugabe)
- ▶ Geringe Bildung von Acetaldehyd
- ▶ Bio-zertifiziert gemäß den EU-Vorschriften
- ▶ Völlig frei von chemischen Inhaltsstoffen und Emulgatoren



HOHE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

Durch die sehr niedrige SO₂-Eigenproduktion während der Vergärung eignet sich VitiFerm™ BIO Paradisi für den biologischen Säureabbau - hierzu empfehlen wir unsere BSA-Starterkulturen: **MaloBacti™ HF2, HF2 DI, CN1** oder **AF3**.

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz: 14,0 Vol. %
 Max. Mostgewicht: 110 °Oe
 Empfohlener Temperaturbereich: 16-22 °C
 Empfohlener NOPA: > 160 ppm
 Trübungsbereich: > 80 NTU

DOSAGE- UND AKTIVIERUNGSEMPFEHLUNGEN

VitiFerm™ BIO Paradisi sollte generell mit den hier empfohlenen Mengen zum Most dosiert werden. Bei geringerer Dosage besteht die Gefahr eines Gärverzuges und eines geringen Endvergärungsgrades.

ANWENDUNG: 2B Hefen werden aktiviert, nicht rehydriert!

Anwendung	normale Gärbedingungen	schwierige Gärbedingungen
Weißwein	20 - 40 g/hL	30 -40 g/hL
Rose`	20 - 40 g/hL	30 - 40 g/hL

Um ein sensorisch optimales Ergebnis, sowie einen hohen Endvergärungsgrad zu sichern, empfehlen wir den Einsatz von **FermControl™ BIO**. Es ersetzt sämtliche Rehydrierungs- und Fermentationszusätze und sichert die vollständige Versorgung des Gäransatzes mit Aminosäuren, Spurenelementen und Vitaminen. Bei Einsatz von **FermControl™ BIO** entfällt komplett die Zugabe von DAP und Thiamin (Vit.B₁). Bei NOPA-Werten über 160 mg/l ist keine zusätzliche DAP-Gabe nötig.

- ▶ Bei Mosten < 95 °Oe empfehlen wir 2 x 15 g/hL
- ▶ Bei Mosten > 95 °Oe empfehlen wir 2 x 20 g/hL

Die erste Zugabe von **FermControl™ BIO** erfolgt zwei Tage nach der Beimpfung mit **VitiFerm™ BIO Paradisi**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ BIO Paradisi ist eine selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die auf der Basis rein organischer Komponenten erzeugt wird. Frei von Allergenen und Emulgatoren. Damit steht sie im Einklang mit der **EU-Verordnung 2018/848** und der **Durchführungsverordnung 889/2008**. Ein entsprechender Produktionsstandard garantiert höchste mikrobielle Reinheit bei einem Maximum an Lebendkeimzahl.

Das Produkt wird unter CO₂-Schutzgasatmosphäre abgepackt und ist absolut GMO-frei erzeugt.

PACKUNGSGRÖSSEN UND HALTBARKEIT

- ▶ 500 g Aluverbundfolie
- ▶ 20 x 500 g Einheiten
- ▶ 10 kg Aluverbundfolie

Unter trockenen Lagerbedingungen und max. 20 °C ist **VitiFerm™ BIO Paradisi** mind. 24 Monate haltbar. Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität.

Anbruchpackungen sollten zeitnah aufgebraucht werden.

Durch das Nichtwaschen der Hefe während der Produktion ist die Hefe in der Farbe etwas dunkler. Dadurch ist die Hefe mit Originären Fermentationsnährstoffen aufgeladen und ein guter Gärstart gewährleistet.

SICHERHEIT

Für **VitiFerm™ BIO Paradisi** sind keine sicherheitsrelevanten Angaben erforderlich.

Bei Transport, Lagerung und Handhabung besteht keinerlei Gefahren für Mensch und Umwelt.

ALLGEMEINES

Die Wassergefährdungsklasse ist 0. Zolltarifnummer: 2102 1090

