

# VitiFerm Rubino Extra BIO

## Allgemeines

VitiFerm™ Rubino Extra BIO ist die erste Trockenreinzuchtheefe (Species *Saccharomyces cerevisiae*, DSMZ Stamm 27009) weltweit, welche aus einem biodynamischen Habitat sorgfältig selektioniert und speziell für die Vergärung von Rotweinen ausgewählt wurde. Sie wurde aufgrund ausgewiesenen, natürlichen physiologischen Eigenschaften für die Zerzeugung von terroir- und sortenbetonten Weinen ausgewählt. VitiFerm™ Rubino Extra BIO ist von der Selektion bis hin zur Produktion konsequent ökologisch erzeugt, und entspricht somit der EU-Verordnung 834/2007 und der Durchführungsverordnung 889/2009. Hierdurch erfüllt VitiFerm™ Rubino Extra BIO in idealer Weise die Voraussetzungen zu Erzeugung hochwertiger Qualitätsweine sowohl in der BIO-zertifizierten Weinerzeugung als auch in der konventionellen Weinbereitung.



## Oenologische Eigenschaften

- Kombiniert die sensorische Vielfalt von Nicht- Saccharomyceten mit der Vergärungssicherheit von Saccharomyceten.
- Bietet breites Aromaspektrum und hohe Alkoholtoleranz.
- Extra Red fördert die Eigenmazeration durch ihre erhöhte Xylase-Aktivität.
- Betont ideal den Rebsorten- und Terroir-Charakter in jedem Wein.
- Niedriger Nährstoffbedarf.
- Niedrige SO<sub>2</sub>-Bildung, ideal für anschließende BSA, perfekter Partner für BSA-Kulturen.
- Voll Bio-zertifiziert gemäss den EU und USDA Vorschriften.
- Frei von chemischen Inhaltsstoffen und Emulgatoren.

## Empfohlene Parameter im Most

Max. Alkoholtoleranz:	17 Vol. %
Max. Mostgewicht:	125° Oe
Empfohlener Temperaturbereich:	16 – 32 ° C
Empfohlener NOPA:	> 180 ppm

## Dosage- und Rehydrierungsempfehlungen

VitiFerm™ Rubino Extra BIO Hefen sind aufgrund ihrer Bio-zertifizierten Produktionsweise frei von chemischen Emulgatoren. Es ist daher darauf zu achten, dass die Hefe **nicht in reinem Wasser** rehydriert wird.

Aufgrund der biologischen, also emulgatorfreien Produktionsweise von VitiFerm™ Rubino Extra BIO muss die Rehydrierung in zu gleichen Teilen, 50:50, in einem Most-Wasser-Gemisch erfolgen. Die empfohlene Hefemenge ist unter ständigem Rühren in eine 10-fache Menge in Most-Wasser einzubringen. Die Temperatur des Mostes sollte unbedingt zwischen 28°C und 30°C liegen. Eine gute O<sub>2</sub> bzw. Luft-Versorgung der Hefezellen ist in der Rehydrierungsphase enorm wichtig und sollte durch wiederholtes Aufschlagen sichergestellt werden.

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

Anwendung	Normale Gärbedingungen	Schwierige Gärbedingungen
Rotwein	25 – 30 g / hL	30 – 40 g / hL
Kaltgärung < 15°C		30 – 40 g / hL
Sektgärung	25 – 35 g / hL	35 – 60 g / hL
2. Ansatz zur Wiederangärung		50 – 90 g / hL

- ① Erhitzte Maischen oder Moste sollen erst nach einer Abkühlung auf ca. 20°C beimpft werden!