



DE-ÖKO-003
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

VitiFerm™ Alba Fria BIO



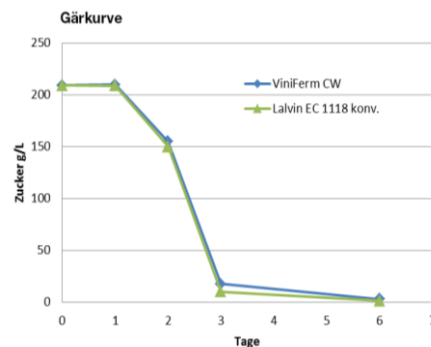
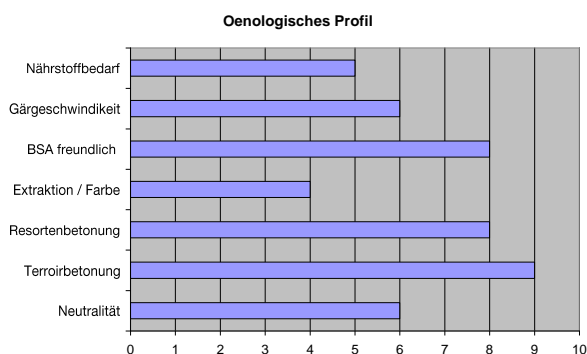
BIO-TROCKENREINZUCHTHEFE FÜR CHARAKTERVOLLE WEISS- UND ROSÉWEINE

ALLGEMEINES

VitiFerm™ Alba Fria ist eine von zwei weltweit ersten Trockenreinzuchthefen (Species *Saccharomyces cerevisiae*, DSM 27010), welche aus einem biodynamischem Habitat sorgfältig selektioniert und speziell für die Vergärung von Weiß- und Roséweinen ausgewählt wurde. Sie wurde aufgrund ausgewiesener, natürlicher physiologischer Eigenschaften für die Erzeugung von terriorbetonten und sortenbetonten Weinen ausgewählt. **VitiFerm™ Alba Fria** ist von der Selektion bis hin zur Produktion konsequent ökologisch erzeugt, und entspricht somit der **EU-BIO Verordnung 834/2007** und der **Durchführungsverordnung 889/2008**. Hierdurch erfüllt **VitiFerm™ Alba Fria** in idealer Weise die Voraussetzungen zur Erzeugung hochwertiger Qualitätsweine sowohl in der BIO-zertifizierten Weinerzeugung als auch in der konventionellen Weinbereitung.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN von VitiFerm™ Alba Fria

- ▶ Kombiniert die sensorische Vielfalt von Nicht-*Saccharomyceten* mit der Vergärungssicherheit von *Saccharomyceten*.
- ▶ Bietet breites Aromaspektrum und hohe Alkoholtoleranz.
- ▶ Betont ideal den Rebsorten- und Terroir-Charakter in jedem Wein.
- ▶ Niedriger Nährstoffbedarf.
- ▶ Niedrige SO₂-Bildung, ideal für anschließenden BSA, perfekter Partner für BSA-Kulturen.
- ▶ Voll Bio-zertifiziert gemäß den EU und USDA Vorschriften.
- ▶ Völlig frei von chemischen Inhaltsstoffen und Emulgatoren.



Praxisbeispiel Jahrgang 2012: Weißburgunder 13,2 Vol. %

HOHE KOMPATIBILITÄT ZUM BSA

Durch die sehr niedrige SO₂-Eigenproduktion während der Vergärung eignet sich **VitiFerm™ Alba Fria** natürlich ideal für den Biologischen Säureabbau - hierzu empfehlen wir unsere BSA Starterkulturen: **MaloBacti™ HF2, CN1 und AF3**.

EMPFOHLENE PARAMETER IM MOST

Max. Alkoholtoleranz: 15 Vol. %
 Max. Mostgewicht: 115 °Oe
 Empfohlener Temperaturbereich: 15-18 °C
 Empfohlener NOPA: > 150 ppm
 Trübungsbereich: > 70 NTU

DOSAGE- UND REHYDRIERUNGSEMPFEHLUNGEN

VitiFerm™ 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 Alba Fria** 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 Most-Wasser einzubringen! Die Temperatur des Mostes sollte unbedingt zwischen 28°C und 30°C liegen. Eine gute O₂ bzw. Luft-Versorgung der Hefezellen ist in der Rehydrierungsphase enorm wichtig und sollte durch wiederholtes Aufschlagen sichergestellt werden!

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

Anwendung	normale Gärbedingungen	schwierige Gärbedingungen
Weißwein / Rosé	25-30 g /hL	30-40 g /hL
Kaltgärung < 15 °C		30-40 g /hL
Sektvergärung	25-35 g /hL	35-60 g /hL
2. Ansatz zur Wiederangärung		50-90 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 oberhalb 135 mg /l.

- ▶ 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™ Alba Fria**, die zweite Zugabe nach Ablauf von 2/3 der Vergärung.

INHALTSSTOFFE

VitiFerm™ Alba Fria ist eine aus einem biodynamischem Habitat selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die auf der Basis rein organischer Komponenten erzeugt wird.

Damit steht sie im Einklang mit der **EU-Verordnung 234/2007** 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

VitiFerm™ Alba Fria ist in den folgenden Packungsgrößen erhältlich:

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

Unter trockenen Lagerbedingungen und max. 20 °C ist **VitiFerm™ Alba Fria** mind. 18 Monate haltbar. Lagerung bei höheren Temperaturen beeinträchtigt die Produktqualität. Anbruchpackungen sollten schnellstens aufgebraucht werden.

SICHERHEIT

Für **VitiFerm™ Alba Fria** sind keine sicherheitsrelevante Angaben erforderlich.

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

ALLGEMEINES

Die Wassergefährdungsklasse ist 0. Zolltarifnummer: 2102 2019

- ▶ Für Rotweine empfehlen wir Ihnen **VitiFerm™ Rubino Extra**.