



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

## VitiFerm™ Rubino Extra BIO

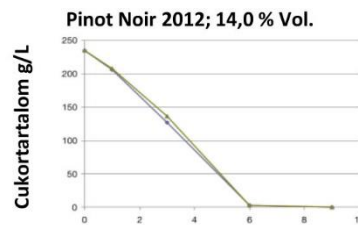
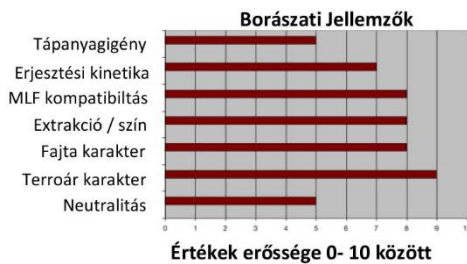
ORGANIKUS BORÁSZATI ÉLESZTŐ  
vörös szőlőfajták karakteres boraihoz

### ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

VitiFerm™ Rubino Extra olyan új élesztőtörzs (*Saccharomyces Cerevisiae*, DSMZ 27009), amelyet teljesen organikus környezetből szelektáltak. A szelektációs munka során külön figyelmet fordítottak olyan törzs kiválasztására, amely kifejezetten alkalmas vörösborok készítésére. 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™ Rubino Extra 100%-ban organikus a szelekciótól az előállításáig, ezért a VitiFerm™ Rubino Extra teljesen megfelel a vonatkozó **EC 243/2007 és 889/2008 rendeletekben** foglaltaknak. A VitiFerm™ Rubino Extra élesztő ideális eszköz mind a magas minőségű organikus minősítésű borok mind a konvencionális borok készítéséhez.

### A VitiFerm™ Rubino Extra élesztő BORÁSZATI JELLEMZŐI

- Az élesztő egyesíti magában a nem *Saccharomyces* élesztőkre jellemző íz változatosságot és a *Saccharomyces* élesztőkre jellemző erjesztési biztonságot.
- Széles ízspektrum és magas alkohol tolerancia.
- Az élesztő magas Xyláz aktivitásának köszönhetően nagy extrakciós képességgel rendelkezik.
- Engedi kifejezésre jutni a fajtára és a terroárra jellemző karaktert a borban.
- Alacsony tápanyagigény.
- Alacsony SO<sub>2</sub> termelés, amivel elősegíti a MLF lezajlását, jó szinergizmus az MLF kultúrákkal.
- Teljesen organikus minősítésű, megfelel az EC és az USDA szabályozásnak.
- Kemikália és emulgeálószer mentes.



### MAGAS MLF KOMPATIBILITÁS

Az extrém alacsony SO<sub>2</sub> termelésnek köszönhetően a VitiFerm™ Rubino Extra élesztő természetes módon segíti a biztonságos almasavlebotlást. Az MLF lefolyásának maximális biztonsága és gördülékenysége érdekében a MaloBacti™ HF2, CN1 és AF3 kultúránkat ajánljuk.

### SZÜKSÉGES MUST PARAMÉTEREK

Maximális alkohol tolerancia: 16% Vol.  
Maximális cukortartalom: 285g/L  
Hőmérséklet intervallum: 14-32 °C  
Minimális erjeszhető N<sub>2</sub>: >180ppm.

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

A VitiFerm™ élesztők egyedi és igazoltan organikus előállításuk köszönhetően teljesen mentesek az kémiai emulgeálószerektől. Ezért tartuk szem előtt, hogy ezen élesztők rehidratációját ne pusztán vízben végezzük. A tisztánorganikus és emulgeálószer mentes előállításának köszönhetően a VitiFerm™ Rubino Extra élesztő rehidratálását must és tiszta víz keverékében kell végezni, amely alapjaiban különbözik a konvencionális élesztőrehidratációtól. Az élesztő rehidratációját must és tisztavíz 50:50% keverékében kell elvégezni. Alaposan keverjük fel többször is a beoltás elvégzése előtt. Tartuk szem előtt, hogy a must víz keverék hőmérséklete a rehidratáció ideje alatt 20-30°C közötti legyen. A megfelelő oxigénbevitel érdekében alapos, többszöri felkeverést kell végezni a rehidratáció ideje alatt.

Az optimális eredmény elérése érdekében a VitiFerm™ Rubino Extra 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	25-35 g/hL	35-60 g/hL
Elakadt erjedések		50-60 g/hL

Melegítéssel eljárásal készülő cefrék esetében előbb az inokulációt kell elvégezni majd utána a 20°C-ra való visszahűtést.

Az erjedés alatt FermControl™ BIO tápanyag alkalmazását ajánljuk az optimális érzékszervi eredmény elérése és a gördülékeny erjedési dinamika érdekében. A FermControl™ BIO egy összetett élesztőtápanyag az élesztő teljes erjedés alatti komplex ellátásához. 140 ppm must YAN szint felett nem szükséges DAP - val való kiegészítés sem.

- Ha a must cukortartalma < 225g/L / 20,5MM° akkor 2 x 15g/hL FermControl™ BIO tápanyag adagolását ajánljuk.
- Ha a must cukortartalma > 225g/L / 20,5MM° akkor 2 x 20g/hL FermControl™ BIO tápanyag adagolását ajánljuk.

Az első adag FermControl™ BIO tápanyag adagolását a VitiFerm™ Rubino Extra élesztővel való inokuláció utáni második napon ajánljuk míg a másodszori tápanyagbevitelt az erjedés 2/3-ánál ajánljuk elvégezni!

## ÖSSZETÉTEL

A VitiFerm™ Rubino Extra élesztő előállítása során csak organikus minősítésű 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 VitiFerm™ Rubino Extra élesztőt CO2 atmoszférás körülmények között, oxigéntől elzárva csomagolják.

## BIZTONSÁG

A VitiFerm™ Rubino Extra élesztőre nem vonatkozik speciális biztonsági előírás. A termék szállítása, tárolása és alkalmazása teljesen ártalmatlan, mind az emberre mind annak környezetére.

## KISZERELÉS ÉS ELTARTHATÓSÁG

A VitiFerm™ Rubino Extra 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 VitiFerm™ Rubino Extra 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 2019

-Minden fehér- és rozébor esetén a VitiFerm™ Alba Fria élesztőt ajánljuk.

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