



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

## VitiFerm™ Alba Fria

ORGANIKUS BORÁSZATI ÉLESZTŐ ELEGÁNS ÉS GYÜMÖLCSÖS FEHÉR- ÉS ROZÉBOROKHOZ

### ÁLTALÁNOS LEÍRÁS:

VitiFerm™ Alba Fria az első olyan élesztőtörzsek közé tartozik a világon (*Saccharomyces Cerevisiae*, DSMZ 27010), amelyet teljesen organikus környezetből szelektáltak. A szelekciós munka során külön figyelmet fordítottak olyan törzs kiválasztására, amely kifejezetten fehér- és rozéborok készítésére alkalmas. 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™ Alba Fria 100%-ban organikus a szelekciótól az előállításáig. Ezért a VitiFerm™ Alba Fria teljesen megfelel a vonatkozó EC 243/2007 és 889/2008 rendeletekben foglaltaknak. A VitiFerm™ Alba Fria élesztő ideális eszköz mind a magas minőségű organikus minősítésű borok mind a konvencionális borok készítéséhez.

### A VitiFerm™ Alba Fria élesztő BORÁSZATI JELLEMZŐI

- Rendkívül robusztus élesztő a pezsgők és habzóborok vagy az üde nyári fehérborok készítéséhez.
- Magas erjesztési kapacitás és nyomástolerancia a másodlagos pezsgőerjesztések esetén.
- Kiváló tömörödési jellemzők és gyors flokkuláció.
- Engedi kifejezésre jutni a fajtakaraktert, és erősíti a friss citrusos jegyeket a borban.
- Alacsony tápanyagigény.
- Közepes SO<sub>2</sub> termelés, gátolja az MLF lezajlását a másodlagos erjesztések és a friss üde borok esetén.
- 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: 14-18 °C

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- [www.cellarius.hu](http://www.cellarius.hu) -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: [info@cellarius.hu](mailto: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 VitiFerm™ Alba Fria élesztő használata esetén az alábbi adagolási dózisokat ajánljuk. Alacsonyabb élesztődózisok alkalmazása elhúzódó erjedést eredményezhet.

| <i>Alkalmazás</i>      | <i>Normál erjesztési feltételek esetén</i> | <i>Nehéz erjesztési körülmények esetén</i> |
|------------------------|--|--|
| Fehérbor / rozébor     | 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 VitiFerm™ Alba Fria 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 VitiFerm™ Alba Fria élesztőt CO<sub>2</sub> atmoszférás körülmények között, oxigéntől elzárva csomagolják.

## **BIZTONSÁG**

A VitiFerm™ Alba Fria 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™ Alba Fria 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™ Alba Fria 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](http://www.cellarius.hu) -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: [info@cellarius.hu](mailto:info@cellarius.hu)

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440