



LIEVITI  
#Fermi

## FermiNext BE VARIETAL

CETTO DI LIEVITO SPECIFICO PER LA FERMENTAZIONE DI VINI BIANCHI DI FORTE ESALTAZIONE DEL CARATTERE VARIETALE.



### VANTAGGI

- Ottima cinetica fermentativa con breve fase di latenza.
- Esalta gli aromi primari e il carattere varietale (bassa produzione di aromi secondari)
- Criofilo (buona cinetica a 14°C).
- Basso produttore di ac. Volatile (<0,18 g/L)
- Media richiesta azotata



### CHE COS'È

Ceppo di lievito per la vinificazione di varietà a bacca bianca. Selezionato in Francia, molto adatto a varietà come Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Vermentino, Grillo ecc. Questo ceppo garantisce una fermentazione lineare di vini di grande pulizia e franchezza aromatica.

Adatto alla fermentazione a bassa temperatura.

Per ricevere il **protocollo con i consigli di utilizzo** contatta il nostro servizio tecnico al: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)



### DOSAGGIO

- 20 – 30 g/hl Per la prima fermentazione.



### MODALITÀ D'USO

Reidratare il lievito secondo le indicazioni sulla confezione.

Per maggiori informazioni e per la preparazione di *ped de cuve*, contatta il nostro servizio tecnico: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)

Temperatura consigliata di fermentazione: 14 – 18°C

Richiesta azotata: media.

Affinamento sulla feccia: eliminare la prima feccia.



### CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco sottovuoto da 0,5 kg (scatola da 10 kg)

**vinext** S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

[www.vinext.it](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)



**LIEVITI**  
#Fermi



**DICHIARAZIONE E CONFORMITÀ**

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
Ammesso per la preparazione vini biologici	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	EUROPEA
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free)

**SPECIFICHE ANALITICHE**

	limite legale CODEX enologico	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	--	Granuli colore beige chiaro
Cellule vive/gr	>10 miliardi	>20 miliardi
Lieviti non cerevisiae	<10 <sup>5</sup>	Conforme
Batteri acetici	<10 <sup>5</sup>	Conforme
Batteri lattici	<10 <sup>5</sup>	Conforme
Sostanza secca	>92%	95%
Umidità	<8%	6%
Ceneri	<5%	4%

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico  
mail: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it) - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521

**vinext** S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258  
Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990  
[www.vinext.it](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)