



LIEVITI  
#Fermi

## FermiNext FRUITY

CEPPO MODERNO PER LA FERMENTAZIONE DI VINI ROSSI GIOVANI E ROSATI STRUTTURATI. PRODUZIONE DI VINI ELEGANTI, ROTONDI CON FORTE ESALTAZIONE DEGLI AROMI FRUTTATI.



### VANTAGGI

- Esalta aromi fruttati, soprattutto di **frutta rossa**.
- Buona cinetica fermentativa.
- Breve fase di latenza – domina velocemente il mosto da fermentare.
- Basso produttore di acidità volatile (<0,10 g/L) e di H<sub>2</sub>S.
- media richiesta azotata
- Resistenza all'alcol: 16 % vol.
- Adatto anche alla produzione di rossi estivi - "da frigo" e rosati fruttati.



### CHE COS'È

**Ceppeo selezionato nel sud della Francia**, caratterizzato da una forte esaltazione del carattere fruttato dell'uva. Protegge le sostanze coloranti, produce vini di buon equilibrio ed eleganza in bocca.

Ceppeo adatto alla produzione di vini moderni, facili da interpretare anche dai consumatori dei mercati emergenti.

Per ricevere il **protocollo con i consigli di come produrre vini rossi freschi e fruttati** 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: 18 – 24°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)

Sacco sottovuoto 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.

**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 - info@vinext.it



LIEVITI  
#Fermi

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)