



LIEVITI
#Fermi

FermiNext RED CRU

CETTO DI LIEVITO ADATTO ALLA FERMENTAZIONE DI VINI ROSSI STRUTTURATI. ESALTA IL COLORE E LA STRUTTURA POLIFENOLICA.



VANTAGGI

- Ottima cinetica fermentativa e resistenza all'alcol (fino a 17°).
- Esalta la struttura polifenolica e il colore.
- Alta produzione di polisaccaridi e glicerina in fermentazione.
- Basso produttore di acidità volatile e acetaldeide.
- Bassa produzione di SO₂.
- Ottimo equilibrio fra aromi di tipo fruttato e spezie dolci.



CHE COS'È

Ceppo vigoroso selezionato in Sud Africa. Caratterizzato di una buona resistenza all'alcol, bassa produzione di acidità volatile, acetaldeide e anidride solforosa. Adatto alla produzione di rossi strutturati con buon equilibrio fra aromi di tipo fruttato e quello speziato.



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

Temperatura consigliata di fermentazione: 24 - 34°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)
Pacco 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 - 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	>22 miliardi
Lieviti non cerevisiae	<10 ⁵	Conforme
Batteri acetici	<10 ⁵	Conforme
Batteri lattici	<10 ⁵	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 - 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 - info@vinext.it