



LIEVITI
#Fermi

FermiNext RF18

SACCHAROMYCES CEREVISIAE R.F. BAYANUS.
PARTICOLARMENTE ADATTO ALLA PRODUZIONE DI BASI SPUMANTI E RIFERMENTAZIONE CON LA MASSIMA ESALTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE VARIETALI. BASSA PRODUZIONE DI AROMI SECONDARI



VANTAGGI

- Ottima cinetica fermentativa con breve fase di latenza.
- Criofilo (ottimo fra 12°C a 20°C).
- Bassa produzione di esteri e altri aromi fermentativi.
- Bassa produzione di acetaldeide.
- Sicurezza fermentativa anche in condizioni difficili.
- Basso produttore di ac. Volatile (<0,15 g/l)
- Richiesta azotata: media/bassa
- Adatto alla presa di spuma.



CHE COS'È

Ceppo di lievito per l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti in autoclave. Adatto, inoltre, alla fermentazione di basi spumanti.

Saccharomyces Cerevisiae r.f. Bayanus.

Basso produttore di composti secondari.

Per ricevere suggerimenti per la **rifermentazione in autoclave**, contattaci al info@vinext.it



DOSAGGIO

- 20 – 30 g/hl Per la prima fermentazione.
- 1,2 – 2,8*10⁶ cell/ml nella rifermentazione.



MODALITÀ D'USO

Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

Per la preparazione di pied de cuve per la rifermentazione, contatta il nostro servizio tecnico: info@vinext.it

Temperatura consigliata di fermentazione: 14 – 20°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	>24 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