



LIEVITI  
#Fermi

## FermNext Super K

CEPPO VIGOROSO, ADATTO ALLA PRODUZIONE DI VINI BIANCHI DI FORTE INTENSITÀ AROMATICA E DI FRIZZANTI E SPUMANTI IN AUTOCLAVE



### VANTAGGI

- Ottima cinetica fermentativa con breve fase di latenza.
- Ampio range di temperatura di fermentazione, fra 11 e 30°C (i migliori risultati si ottengono fra 14°C a 22°C).
- Buona produzione di aromi secondari e di esteri etilici.
- Notevole fragranza e vivacità olfattiva.
- Bassa produzione di acetaldeide e di idrogeno solforato.
- Bassa produzione di schiuma.
- Sicurezza fermentativa anche in condizioni difficili.
- Adatto alla rifermentazione di frizzanti e spumanti in autoclave.
- Basso produttore di acidità volatile (<0,15 g/L)
- Richiesta azotata: media
- Fattore killer



### CHE COS'È

Ceppe di lievito selezionato per la fermentazione di vini bianchi aromatici e varietali. Selezionato dalla Stazione Sperimentale per l'Enologia ad Asti (oggi CREA).

1. Bassa produzione di composti secondari negativi (AV, Acetaldeide, H<sub>2</sub>S)
2. buona resistenza all'alcol.
3. Domina velocemente il mosto superando la competizione con ceppi indigeni.
4. Molto adatto alla fermentazione di bianchi aromatici anche in serbatoi molto grandi.



### DOSAGGIO

- 15 – 25 g/hl Per la prima fermentazione.
- 10 – 20 g/hl per la rifermentazione in autoclave.



### MODALITÀ D'USO

Reidratare il lievito secondo le indicazioni sulla confezione.

Per la preparazione di *piéd de cuve* per la rifermentazione, contatta il nostro servizio tecnico:

[info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)

Temperatura consigliata di fermentazione: 14 – 22°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](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	>10 miliardi	>22 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%	5%
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)