



LIEVITI
#Fermi

FermNext TIOLIC

CEPPO IBRIDO (SAC. CEREVISIAE X SAC. BAYANUS) ESALTATORE DI AROMI TIOLICI E AGRUMATI.
ADATTO ALLA PRODUZIONE DI BIANCHI INTENSI E ROSATI MODERNI (STILE PROVENZALE)



VANTAGGI

- Esalta **aromi tiolici** tipici (passion fruit, bosso, frutta esotica).
- Alta capacità da sintetizzare molecole aromatiche che ricordano la frutta fresca e gli agrumi.
- Criofilo (buona cinetica a 14°C).
- Adatto alla vinificazione in riduzione.
- Breve fase di latenza.
- Basso produttore di ac. Volatile (<0,14 g/L) di SO₂ e di H₂S.
- Media richiesta azotata



CHE COS'È

Un ceppo ibrido di ultima generazione capace di produrre vini bianchi di ottima intensità aromatica. Inoltre, i vini prodotti con questo ceppo sono caratterizzati di grande equilibrio ed eleganza in bocca.
Garanzia di prodotti intensi, di grande complessità, con ottima resistenza e stabilità nel tempo. Vini moderni con ottimo **"shelf life"**

Vi invitiamo a contattare il nostro servizio tecnico per ricevere suggerimenti per la **valorizzazione e la conservazione delle note tioliche in bianchi e rosati**:
info@vinext.it



DOSAGGIO

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



MODALITÀ D'USO

Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
Per la preparazione di *pie de cuve* per, 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)

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	>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%	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 - 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