



**vinext**<sup>®</sup>

AVANGUARDIA ENOLOGICA

## FermiNext Fruity

#fermi - lieviti

SCHEDA TECNICA

## FermiNext Fruity

**Ceppo moderno per la fermentazione di vini rossi rotondi, eleganti, con forte esaltazione degli aromi fruttati.**

**FermiNext Fruity** – i vantaggi:

- Esalta aromi fruttati, soprattutto di frutta rossa.
- Buona cinetica fermentativa.
- Breve fase di latenza – domina velocemente il mosto da fermentare.
- Basso produttore di ac. Volatile (<0,10) e di H<sub>2</sub>S.
- media richiesta azotata

**FermiNext Fruity** – che cos'è:

un ceppo 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.

Ceppo 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)

**FermiNext Fruity** – dosaggio e modalità d'uso:

20 - 30 g/hl su vini rossi e rosati.

Reidratare seguendo le indicazioni riportate sulle confezioni.

Temperatura consigliata di fermentazione: 20 – 32°C

Richiesta azotata: media.

**FermiNext Fruity** – confezione e modalità di conservazione:

pacchetto sottovuoto da 500g in cartone da 10kg

Conservare il luogo fresco ed asciutto.



Ultimo aggiornamento: 01.04.2020 NL

**vinext**<sup>®</sup> s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)  
tel. + 39 045 85 81 990 • [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it) • [www.vinext.it](http://www.vinext.it)

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)  
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.

**FermiNext Fruity**

#fermi - lieviti

SCHEMA TECNICA

**Specifiche analitiche:**

	limite legale CODEX enologico	Valori garantiti da CQ Vinext
<b>Stato fisico</b>	--	Granuli colore beige chiaro
<b>Cellule vive</b>	>10 miliardi	>20 miliardi
<b>Lieviti non cerevisia</b>	<10 <sup>5</sup>	conforme
<b>Batteri acetici</b>	<10 <sup>5</sup>	conforme
<b>Batteri lattici</b>	<10 <sup>5</sup>	conforme
<b>Sostanza secca</b>	>92%	95%
<b>Umidità</b>	<8%	5%
<b>Ceneri</b>	<5%	4%

<b>DICHIARAZIONI E CONFORMITA'</b>	
<b>Conformità a norme</b>	Reg. CE 606/2009 Codex OIV Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
<b>OGM</b>	Non contiene OGM, non proviene da OGM
<b>Allergeni</b>	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
<b>Confezione</b>	Pacco sottovuoto da 500 g oppure sacco da 10 kg sottovuoto. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

Data di scadenza e modalità d'uso e conservazione indicate sulle singole confezioni.

*Vi invitiamo a contattare il nostro servizio tecnico per qualsiasi richiesta di approfondimento o per ulteriori informazioni.*

*I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.  
Servizio tecnico Vinext: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it); +39 335 122521*

Ultimo aggiornamento: 01.04.2020 NL

**vinext**<sup>®</sup> s.r.l.

Sede Operativa:  
Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)  
tel. + 39 045 85 81 990 • [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it) • [www.vinext.it](http://www.vinext.it)

Sede Legale:  
Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)  
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.