



vinext[®]

AVANGUARDIA ENOLOGICA

FermiNext SPARK

#fermi - lieviti

SCHEDA TECNICA

Ceppo di lievito specifico per la fermentazione di basi spumanti e per la rifermentazione di spumanti semi aromatici

FermiNext SPARK – i vantaggi:

- Ottima cinetica fermentativa con breve fase di latenza.
- specifico per la rifermentazione in autoclave.
- Buona resistenza alla pressione (oltre 7 bar).
- Criofilo (buona cinetica a 14°C).
- Basso produttore di ac. Volatile (<0,18)
- Media richiesta azotata

FermiNext SPARK – che cos'è:

ceppo di lievito per l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti in autoclave. Adatto inoltre alla fermentazione di basi spumanti. Ottimo ceppo per la produzione di Prosecco.

FermiNext SPARK – dosaggio e modalità d'uso:

15 - 20 g/hl su vini bianchi.

Per la preparazione di pied de cuvée per la rifermentazione, seguire il protocollo specifico suggerito dal nostro servizio tecnico (info@vinext.it).

Temperatura consigliata di fermentazione: 14 – 25°C

Richiesta azotata: media.

Rifermentazione in autoclave: molto adatto.

FermiNext SPARK – confezione e modalità di conservazione:

pacchetto sottovuoto da 500g in cartone da 10kg.

Sacco sottovuoto da 10 kg.

Conservare il luogo fresco ed asciutto.

Ultimo aggiornamento: 01.04.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • 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 SPARK

#fermi - lieviti

SCHEMA TECNICA

Specifiche analitiche:

	limite legale CODEX enologico	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	--	Granuli colore beige chiaro
Cellule vive	>10 miliardi	>24 miliardi
Lieviti non cerevisia	<10 ⁵	conforme
Batteri acetici	<10 ⁵	conforme
Batteri lattici	<10 ⁵	conforme
Sostanza secca	>92%	95%
Umidità	<8%	5%
Ceneri	<5%	4%

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'

Conformità a norme	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)
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
Confezione	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; +39 335 122521*

Ultimo aggiornamento: 01.04.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

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

Sede Legale:

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