



ALLferm Red

Saccharomyces Cerevisiae r.f. Cerevisiae

Eccellente per la produzione di vini rossi giovani

Ceppo particolarmente idoneo alla produzione di vini novelli pronti, freschi e fruttati. Libera sostanze odorose, quali monoterpeni ed esteri etilici dal caratteristico profumo fruttato.

Il miglior impiego avviene nella produzione di VINI NOVELLI a cui dà una particolare nota di finezza aromatica e di eleganza.

Rendimento alcolico : 16,8 g/l per 1% alc/vol.;
Fermentazione regolare e completa di zuccheri;
temperatura di fermentazione : 12-30°C.

USO: reidratare preventivamente in acqua (35°C) in rapporto 1/10

DOSI: 10-25 gr/hl

CONSERVAZIONE: al fresco in luoghi asciutti possibilmente sotto 20°C (validità 30 mesi dalla data della produzione).

Le confezioni aperte vanno conservate esclusivamente in frigorifero ed utilizzate entro 1 mese.

CONFEZIONI: Scatole da kg.20 in Pacchi da kg.0,500

PER USO ENOLOGICO DI D.P.R. 12.02.65 N.162 D.M.10.10.97
LIEVITI SELEZIONATI SECCHI PER VINIFICAZIONI
Conforme Reg.CEE numero 337/79

PGQ 7.5 – M 7.05.06 Rev. 1 del 28/08/2012



ALLferm RFF

Saccharomyces Cerevisiae r.f. Bajanus

Ottimo per fermentazione e rifermentazione, anche per le gradazioni elevate.

Specifico per la produzione di spumanti; Pinot N. e Chardonnay.

Rispetta gli aromi di fermentazione .

Vini aromatici ed eleganti.

Grande resistenza all'alcool.

Si presta particolarmente ai riavvii di fermentazione anche con vini di elevat grado alcolico e bassa concentrazione di zuccheri.

USO: reidratare preventivamente in acqua (35°C) in rapport 1/10

DOSI10-25 gr/hl.

CONSERVAZIONE: al fresco in luoghi asciutti possibilmente sotto 20°C (validità 30 mesi dalla data della produzione).

Le confezioni aperte vanno conservate esclusivamente in frigorifero ed utilizzate entro 1 mese.

CONFEZIONI: Scatole da kg.20 in Pacchi da kg.1

PER USO ENOLOGICO DI D.P.R. 12.02.65 N.162 D.M.10.10.97

LIEVITI SELEZIONATI SECCHI PER VINIFICAZIONI

Conforme Reg.CEE numero 337/79

PGQ 7.5 – M 7.05.06 Rev. 1 del 28/08/2012





ALLferm SBD

Saccharomyces Cerevisiae r.f. Bajanus

Starter per mosti bianchi e rossi di alta gradazione

Lieviti selezionati ad elevata attività fermentativa, pronti all'uso.
Coltura pura disidratata , Saccharomyces Bajanus SB 100 con più di 30 miliardi per grammo di cellule vive.

USO: inoculare previa reidratazione direttamente nella massa per un rapido avvio della fermentazione

DOSI: 10-20 gr/hl per mosti normali, bianchi e rossi.
20-50 gr/hl in caso di arresto di fermentazione .

CONSERVAZIONE: al fresco in luoghi asciutti possibilmente sotto 20°C (validità 30 mesi dalla data della produzione).
Le confezioni aperte vanno conservate esclusivamente in frigorifero ed utilizzate entro 1 mese.

CONFEZIONI: Scatole in Pacchi da kg.1

PER USO ENOLOGICO DI D.P.R. 12.02.65 N.162 D.M.10.10.97
LIEVITI SELEZIONATI SECCHI PER VINIFICAZIONI
Conforme Reg.CEE numero 337/79

PGQ 7.5 – M 7.05.06 Rev. 1 del 28/08/2012





ALLferm VR1

Saccharomyces Cerevisiae r.f. Cerevisiae

Rispetta la tipicità del vitigno ed esalta gli aromi primari

Ceppo specifico varietale in grado di produrre enzimi esogeni di tipo glicosidasico nella fase finale di fermentazione che favoriscono lo sviluppo delle caratteristiche del vitigno. Particolarmente interessante per la produzione di vini bianchi, freschi, eleganti e vini per base spumante.

Rendimento alcolico : 16,8 g/l per 1% alc/vol.;
Fermentazione regolare e completa di zuccheri;
temperatura di fermentazione : 12-30°C.

USO: reidratare preventivamente in acqua (35°C) in rapporto 1/10

DOSI: 10-25 gr/hl

CONSERVAZIONE: al fresco in luoghi asciutti possibilmente sotto 20°C (validità 30 mesi dalla data della produzione).

Le confezioni aperte vanno conservate esclusivamente in frigorifero ed utilizzate entro 1 mese.

CONFEZIONI: Scatole da kg.20 in Pacchi da kg.0,500

PER USO ENOLOGICO DI D.P.R. 12.02.65 N.162 D.M.10.10.97

LIEVITI SELEZIONATI SECCHI PER VINIFICAZIONI

Conforme Reg.CEE numero 337/79

PGQ 7.5 – M 7.05.06 Rev. 1 del 28/08/12



ALLferm VR2

Saccharomyces Cerevisiae r.f. Bayanus

Per vini rossi di corpo destinati all'affinamento

Ceppo selezionato per la produzione di vini rossi di qualità e di grande corpo, destinati all'affinamento, all'invecchiamento ed alla barrique.

Ha una forte predominanza sulla flora indigena con avvio della fermentazione dinamica, regolare e completa.

Non ostacola la fermentazione malo lattica .

Rendimento alcolico : 16,8 g/l per 1% alc/vol.;
Fermentazione regolare e completa di zuccheri;
temperatura di fermentazione : 12-30°C.

USO: reidratare preventivamente in acqua (35°C) in rapporto 1/10

DOSI: 10-25 gr/hl

CONSERVAZIONE: al fresco in luoghi asciutti possibilmente sotto 20°C (validità 30 mesi dalla data della produzione).

Le confezioni aperte vanno conservate esclusivamente in frigorifero ed utilizzate entro 1 mese.

CONFEZIONI: Scatole da kg.20 in Pacchi da kg.0,500

PER USO ENOLOGICO DI D.P.R. 12.02.65 N.162 D.M.10.10.97
LIEVITI SELEZIONATI SECCHI PER VINIFICAZIONI
Conforme Reg.CEE numero 337/79

PGQ 7.5 – M 7.05.06 Rev. 1 del 28/08/12

SKIPPERZIM 100

ENZIMA PECTOLITICO PER CHIARIFICHE

SKIPPERZIM 100 è un complesso enzimatico pectolitico con elevata purezza per la produzione di vini di qualità.

L'attività secondaria *emicellulasica* molto spiccata si associa a quella *pectinolitica*.

Un dosaggio più elevato viene impiegato con temperature e pH più bassi, per cicli di pressatura molto brevi e con mosti particolarmente ricchi di pectine

Totalmente assenti sono le *cinnamyl-esterasi* e le *polifenolossidasi*, enzimi che portano alla formazione di fenoli volatili indesiderati nei vini



Anche con tempi di macerazione di sole 12 ore si riesce ad ottenere una resa in mosto limpido che supera il 60%

Dosi: da 2 a 5 g/HL

Le dosi maggiori si utilizzano con temperature inferiori a 20°C e con valori di pH più bassi

Attività	115.000 – 135.000 AVJP/g
pH	3,8-4,2
Aspetto	polvere micronizzata di colore da crema a beige
Carrier/diluyente	maltodestrine
Agente stabilizzante	/
Conservazione	luogo fresco ed asciutto
Packaging	0,5-1,0 kg bidone in plastica

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE DEI FORMULATI ENZIMATICI

Arsenico	minore di 3 ppm
Piombo	minore di 5 ppm
Metalli pesanti	minore di 30 ppm
Micotossine	test negativo
Attività antibatterica	test negativo
Coliformi	minore di 30 ppm
E. coli	negativo in 25 g
Salmonella	negativo in 25 g
Conta totale	minore di 5x10exp4/g
Cadmio	minore di 0,5 ppm
Mercurio	minore di. 0,5 ppm
Arsenico	minore di 3 ppm
Sulfate reducers	minore di 30 ppm
Staphylococcus aureus	negativo in 1 g

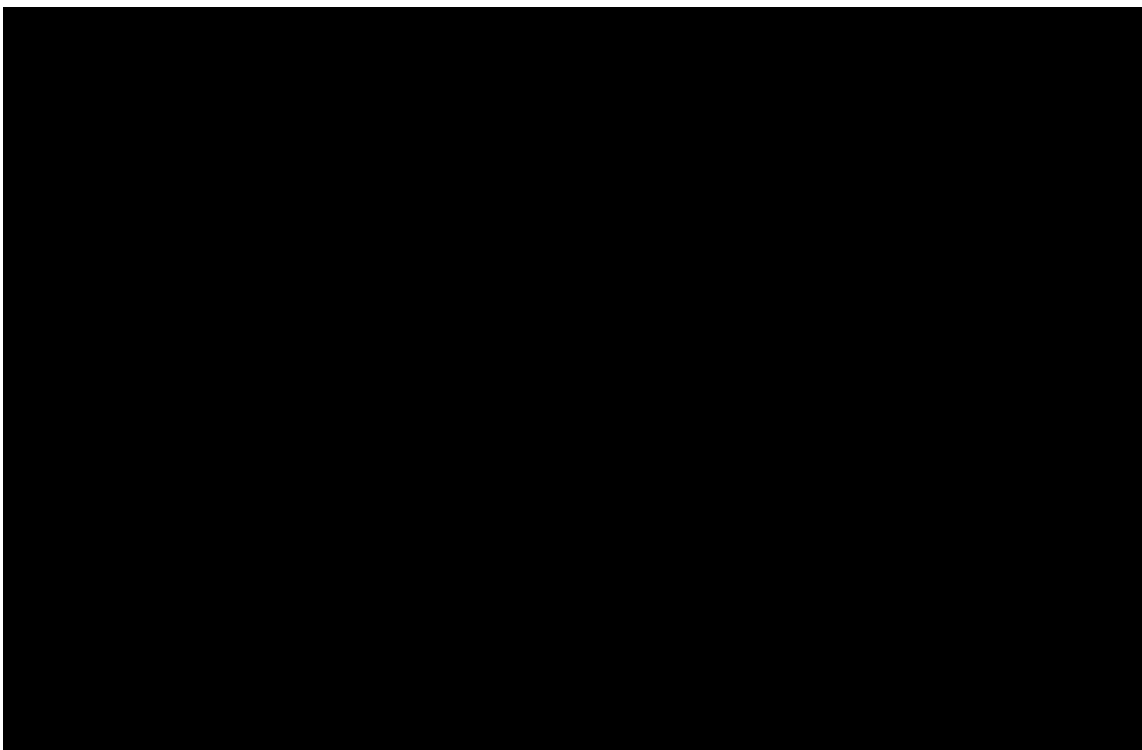
SKIPPERZIM 200

Enzima pectolitico concentrato per chiarifiche rapide e complesse

SKIPPERZIM 200 è un nuovo preparato biologico purificato di enzimi pectolitici con elevata purezza ed *elevatissima concentrazione* che ne diminuisce la quantità d'impiego per la produzione di vini di qualità.

L'assenza di *polifenolossidasi* e di *cinnamyl-esterasi* favorisce la rapidità di intervento e garantisce dalla formazione di fenoli volatili.

Totalmente assenti sono le *cinnamyl-esterasi* e le *polifenolossidasi*, enzimi che portano alla formazione di fenoli volatili indesiderati nei vini



Con l'impiego di SKIPPERZIM 200 i volumi di torbido diminuiscono anche del 50%

Dosi: 1-3 g/HL

Le dosi maggiori si utilizzano con temperature inferiori a 20°C e con valori di pH più bassi

TABELLA SPECIFICHE PRODOTTO**SKIPPERZIM 200**

SKIPPERZIM 200 è una preparazione di pectinasi alimentare derivante da *Aspergillus niger*

Attività	180.000 – 190.000 AVJP/g
pH	3,8-4,2
Aspetto	polvere micronizzata di colore da crema a beige
Carrier/diluente	maltodestrine
Agente stabilizzante	/
Conservazione	luogo fresco ed asciutto
Packaging	0,5-1,0 kg bidone in plastica

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE DEI FORMULATI ENZIMATICI

Arsenico	minore di 3 ppm
Piombo	minore di 5 ppm
Metalli pesanti	minore di 30 ppm
Micotossine	test negativo
Attività antibatterica	test negativo
Coliformi	minore di 30 ppm
E. coli	negativo in 25 g
Salmonella	negativo in 25 g
Conta totale	minore di 5x10^{exp4}/g
Cadmio	minore di 0,5 ppm
Mercurio	minore di 0,5 ppm
Arsenico	minore di 3 ppm
Sulfate reducers	minore di 30 ppm
Staphylococcus aureus	negativo in 1 g

SKIPPERZIM COLOR

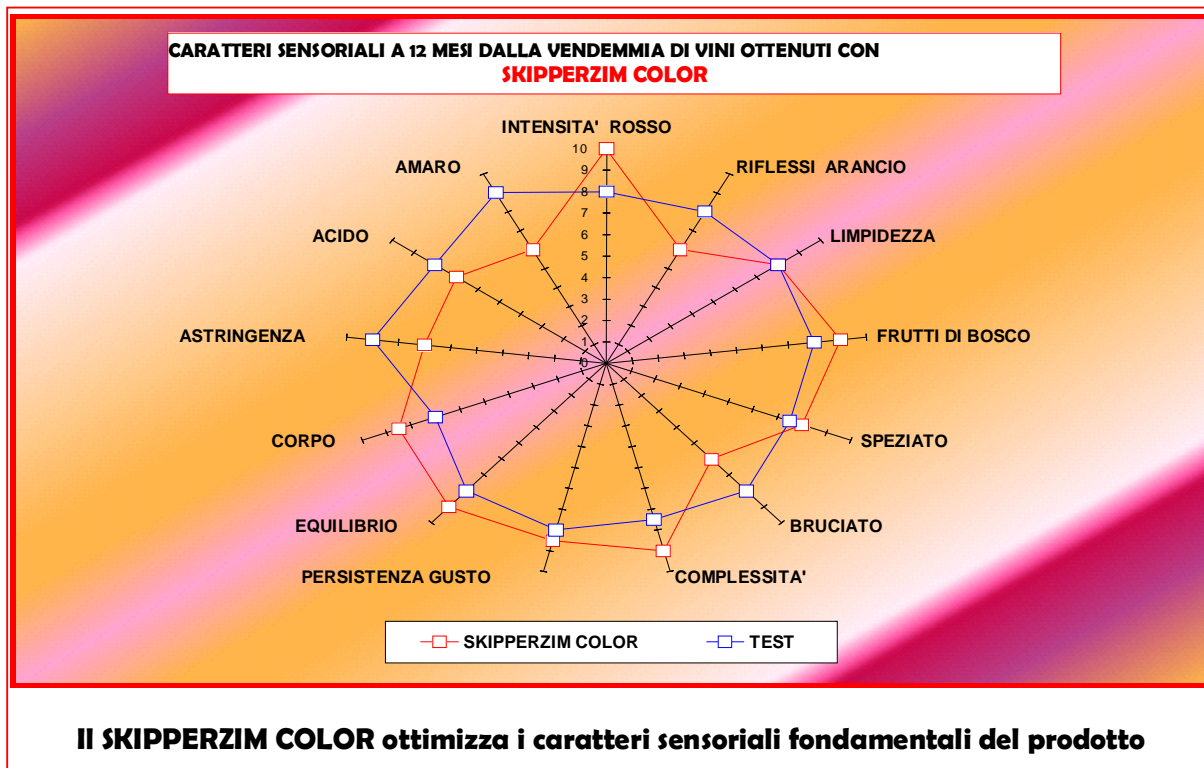
ENZIMA PECTOLITICO PER L'ESTRAZIONE DEL COLORE

SKIPPERZIM COLOR è un preparato enzimatico con un'alta attività *pectinasi* principale ed una secondaria *emicellulasi* specifica per ottimizzare l'estrazione del colore e degli aromi

I suoi componenti permettono di degradare in modo completo e rapido la pellicola della buccia

L'utilizzo dello **SKIPPERZIM COLOR** rappresenta il sistema più rapido ed avanzato per l'estrazione del colore

Totalmente assenti sono le *cinnamyl-esterasi* e le *polifenolossidasi*, enzimi che portano alla formazione di fenoli volatili indesiderati nei vini



Dosi: da 2 a 4 gr/HL

Le dosi maggiori si utilizzano con temperature inferiori a 20°C e con valori di pH più bassi

TABELLA SPECIFICHE PRODOTTO**SKIPPERZIM COLOR**

SKIPPERZIM COLOR è una preparazione di pectinasi alimentare derivante da *Aspergillus niger*

Attività	150.000 – 165.000 AVJP/g
pH	3,8-4,2
Aspetto	polvere micronizzata di colore da crema a beige
Carrier/diluente	maltodestrine
Agente stabilizzante	/
Conservazione	luogo fresco ed asciutto
Packaging	0,5-1,0 kg bidone in plastica

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE DEI FORMULATI ENZIMATICI

Arsenico	minore di 3 ppm
Piombo	minore di 5 ppm
Metalli pesanti	minore di 30 ppm
Micotossine	test negativo
Attività antibatterica	test negativo
Coliformi	minore di 30 ppm
E. coli	negativo in 25 g
Salmonella	negativo in 25 g
Conta totale	minore di 5x10^{exp4}/g
Cadmio	minore di 0,5 ppm
Mercurio	minore di. 0,5 ppm
Arsenico	minore di 3 ppm
Sulfate reducers	minore di 30 ppm
Staphylococcus aureus	negativo in 1 g