PROUD HISTORY BRIGHT FUTURE

Dagli anni '70, i produttori di vino nei vari paesi si sono affidati ai lieviti FERMIVIN per ottenere vini di tutte le tipologie, al fine di soddisfare al meglio le esigenze dei mercati e dei consumatori.

Orgogliosa di questa eredità e facendo tesoro di oltre quarant' anni di esperienza, OENOBRANDS continua a sviluppare nuove soluzioni per la fermentazione. I lieviti FERMIVIN sono stati selezionati in collaborazione con viticoltori e istituti di ricerca per poi essere moltiplicati, essiccati e controllati nei nostri stabilimenti per garantire autenticità, alte prestazioni e qualità.

Fermivin®

LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

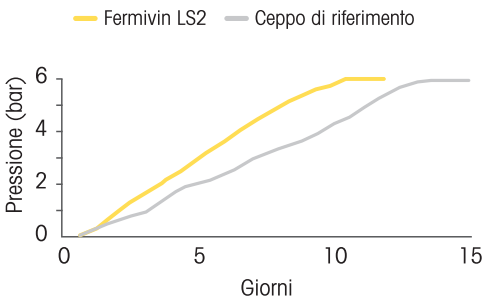
 # LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

IL LIEVITO ADATTO ALLA PRIMA E SECONDA FERMENTAZIONE

VINIFICAZIONE

Fermivin® LS2 è indicato per la vinificazione di tutti i tipi di vino, anche in condizioni difficili (basse temperature, mosti molto chiarificati, bassa torbidità,inferiore a 80 NTU) con consumo completo degli zuccheri.
Possiede una buona attitudine all'elaborazione di vini spumanti (presa di spuma in autoclave o tramite metodo tradizionale).

SCIENZA E TECNICA



Cinetica di rifermentazione di un vino Müller-Thurgau rifermentato con Fermivin LS2 in confronto col lievito di rifermentato della cantina (Veneto - Italia).

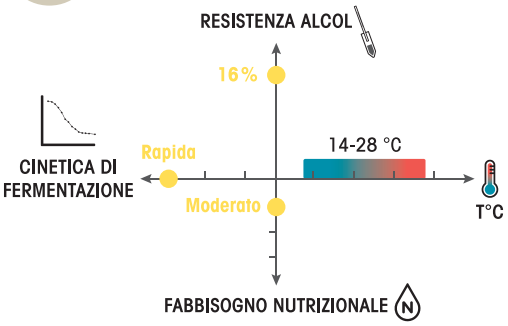
DEGUSTAZIONE

Profilo aromatico dei vini rispettato, senza liberazione di composti aromatici fermentativi da parte del ceppo.

UN COMMENTO

« ***Fermivin LS2*** *è un lievito sicuro, che permette di svolgere con successo la seconda fermentazione anche in condizioni difficili. È efficace, regolare e senza sorprese. Non produce composti aromatici fermentativi e rispetta quindi la tipicità.* »
Un produttore della regione di Treviso, Italia.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO_2	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	5 – 7 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H_2S	Bassa
Produzione di vinilfenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **LS2** è stato selezionato nella regione della Champagne (Francia) e validato da OENOBRANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin LS2 contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.
Dose d'uso raccomandata: 20 g/hl.
Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.
La conservazione deve essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 07/2018

Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUTORE:
CORIMPEX Balance your Service
CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it