



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.

FRESH FERMIN VIN

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.



PER VINI BIANCHI AROMATICI, FRESCI E MINERALI



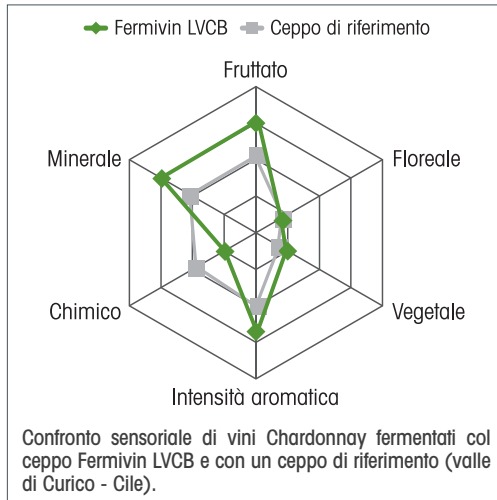
VINIFICAZIONE

Il lievito **Fermivin® LVCB** è indicato per la fermentazione di mosti molto chiarificati, a partire da temperatura di 12 °C e con livelli di alcol potenziale elevati. Favorisce un'espressione ottimale degli aromi freschi e fruttati. **Fermivin LVCB** può essere utilizzato per la rifermentazione in autoclave.



SCIENZA E TECNICA

Il metabolismo dei lipidi e degli aminoacidi di **Fermivin LVCB** favorisce la sintesi di esteri fermentativi nei mosti molto chiarificati. I vini ottenuti sono quindi caratterizzati da una buona intensità aromatica fruttata e da una notevole mineralità.



DEGUSTAZIONE

Vini bianchi che presentano una buona mineralità e note di citronella, frutti a polpa bianca (pera), agrumi, albicocca, pesca e frutti tropicali (ananas).



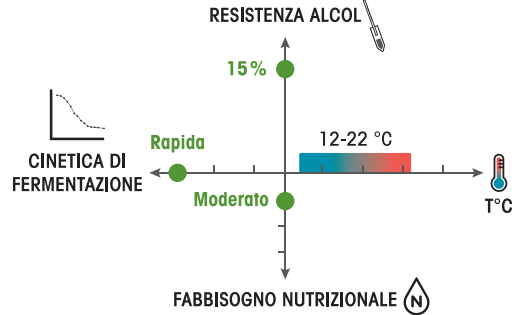
UN COMMENTO

« **Fermivin LVCB** è perfetto per i miei Chardonnay perché permette di preservare la freschezza. Dopo la macerazione pellicolare e la fermentazione a bassa temperatura, ho ottenuto aromi di frutti tropicali molto persistenti con una grande lunghezza in bocca. »

Un produttore del Trentino, Italia.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	5 - 7 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,25 g/l
Produzione di acetaldeide	< 30 mg/l
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **LVCB** è stato selezionato e validato dall'Università del Cile nella Valle di Casablanca.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin LVCB 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 dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15°C) e secco.

Fermivin LVCB In-Line Ready:
 Dose d'uso raccomandata: 30 g/hl.
 Confezioni: pacchetti sottovuoto da 10 kg.

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

