



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

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 ROSSI E ROSATI FRUTTATI E MORBIDI



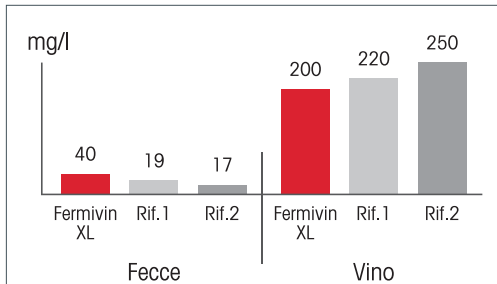
VINIFICAZIONE

Fermivin® XL permette di produrre vini rossi fruttati e con tannini morbidi, rendendo la struttura meno aggressiva, per vini destinati ad un rapido consumo. È adatto alle macerazioni brevi. Il suo utilizzo in combinazione con l'enzima di macerazione Rapidase® Extra Color permette d'ottimizzare l'estrazione del colore e dei polifenoli.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin XL presenta una forte capacità di adsorbimento dei tannini più astringenti e galloilati, contribuendo così alla diminuzione dell'astringenza dei vini.



Analisi dei tannini adsorbiti dalle fecce e dei tannini residui in un vino Merlot fermentato con Fermivin XL e con due ceppi di riferimento (dati INRA Montpellier).



DEGUSTAZIONE

Note di frutti rossi e neri con una bassa astringenza e una sensazione di rotondità in bocca.



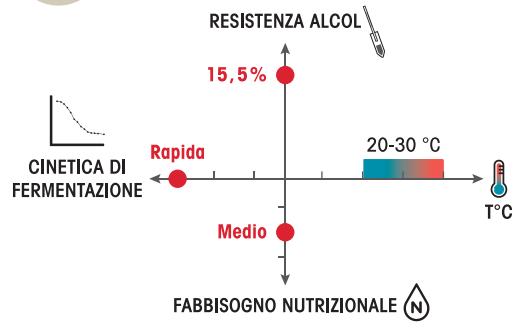
UN COMMENTO

« Fermivin XL è il ceppo migliore per i miei Tempranillo e Syrah quando voglio attenuare la carica tannica mantenendo un fruttato intenso. »

Un produttore della regione di Granite Belt, Australia.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Produzione di SO ₂ | < 10 mg/l |
| Produzione di glicerolo | 7 - 9 g/l |
| Produzione di acidità volatile | < 0,25 g/l |
| Produzione di acetaldeide | < 20 mg/l |
| Produzione di H ₂ S | Bassa |
| Produzione di viniifenoli | Non rilevabile (POF -) |
| Fattore Killer | Neutro |



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo CECTA 11947 XL è stato selezionato e validato dall'Università di Santiago (Cile).



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin XL 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.

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@oenobrand.com
www.oenobrand.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

