



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, OENOBANDS 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
ESCLUSIVO

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.

P21
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
 # P21L12 – SELEZIONE IFV - FRANCIA



VINI ROSSI FRUTTATI DI ALTA QUALITÀ



VINIFICAZIONE

Fermivin® P21 si adatta bene a tutti gli stili enologici, è in grado di fermentare a bassa temperatura (12 °C) ed è adatto per la mecerazione prefermentativa a freddo.

Fermivin P21 produce vini rossi fruttati di alta qualità, con aromi e pigmenti rossi stabili e garantendo un alto potenziale di invecchiamento.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin P21 è in grado di rilasciare molti composti aromatici e in particolare esteri etilici (frutti rossi e neri), che sono aromi stabili nel tempo.

L'elevato Indice Polifenolico Totale ottenuto nei vini fermentati con Fermivin P21 garantisce sempre un buon potenziale di invecchiamento.

Grazie alla sua altissima attività HCDC (HCDC = 100%), il livello di pirano-antocianine che si formano è molto elevato e conferisce al vino un colore più stabile.

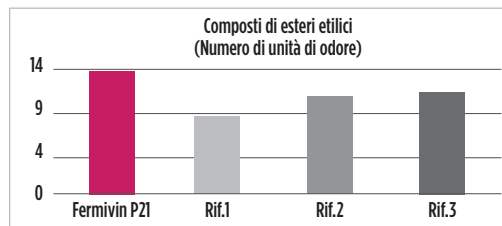


Figura 1. Contenuto di esteri etilici di un vino Pinot nero fermentato con Fermivin P21 rispetto a quello di 3 ceppi di riferimento (Borgogna - Francia).

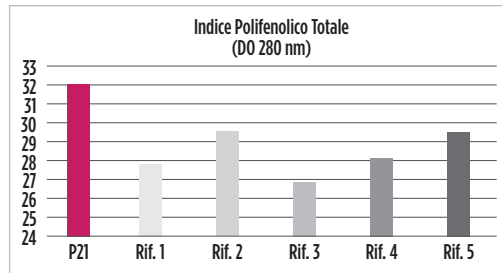


Figura 2. Indice polifenolico Totale di un Pinot nero fermentato con Fermivin P21 rispetto a quello di vini ottenuti con 5 ceppi di riferimento (Borgogna - Francia).



DEGUSTAZIONE

Fermivin P21 produce vini rossi molto fruttati con note di mirtillo, mora e lampone, ben strutturati al palato.



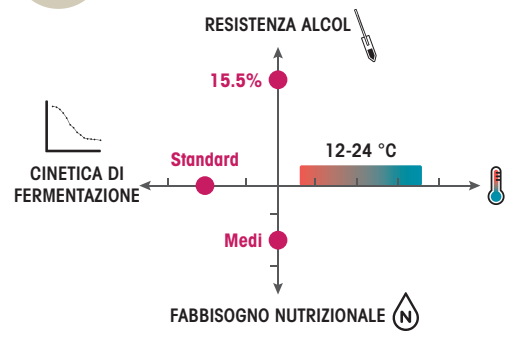
UN COMMENTO

« Fermivin P21 ha svolto molto bene la fermentazione, dando vini molto fruttati ed eleganti. Sono rimasto molto contento di questo lievito e lo userò per tutti i miei vini di qualità »

Enologo in Borgogna, Francia.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	6 – 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Neutrale



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo P21L12 è stato selezionato dall'IFV (Istituto francese della vite e del vino) di Beaune, in Borgogna (Francia), e approvato da OENOBANDS nel 2018.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin P21 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.

OENOBANDS 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@oenobands.com
 www.oenobands.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

