



Fermivin®



7013

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

FERMENTAZIONI RAPIDE CHE RISPETTANO UVA, TERROIR E TIPOLOGIA DI FRUTTATO

VINIFICAZIONE

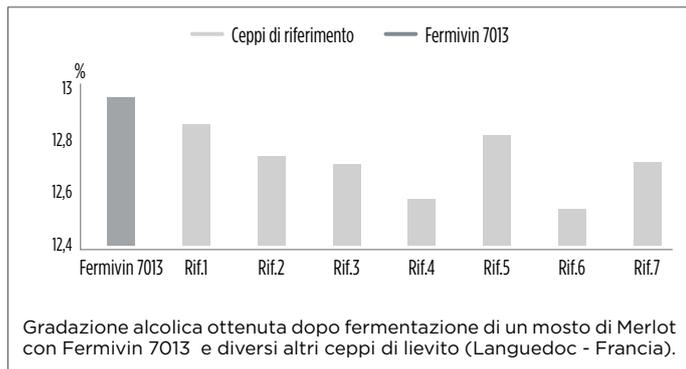
Con **Fermivin® 7013** sono garantite ottime prestazioni fermentative.

Fermivin 7013 è adatto alla produzione di ogni tipo di vino, compresi i fermentati di frutta e i vini destinati alla distillazione (bassa produzione di alcoli superiori e di acetaldeide).

Nella vinificazione in rosso, l'abbinamento di **Fermivin 7013** con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Fruit** permette di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore dei vini finiti attraverso la formazione di piranoantociani.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin 7013 realizza un'eccellente conversione zuccheri-etanolo e svolge fermentazioni rapide e complete senza produzione di metaboliti indesiderati.



UN COMMENTO

« Oltre 110 milioni di ettolitri di vino sono stati prodotti con **Fermivin 7013** dal suo lancio nel 1977 da parte di Gist-Brocades. »
Il team OENOBRANDS.

DEGUSTAZIONE

Aromi varietali nel rispetto della tipicità del terroir.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	14.5%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Moderato
Temperature	14-35 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	6-8 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.18 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Attività HCDC*	80%
Fattore Killer	Neutro

*HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

Il ceppo **7013** è stato selezionato e validato nel 1970 dall'INRAE (Istituto nazionale di ricerca per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente) nella regione di Corbières (Languedoc - Francia). È stato commercializzato sotto forma di LSA (Lievito Secco Attivo) a partire dal 1977.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin 7013 contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

Fermivin 7013 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g e da 10 Kg.

In-Line Ready Fermivin 7013

Dose d'uso raccomandata: 30 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

.....
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 cinquant'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.
.....

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
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com • www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:



Fermivin[®]

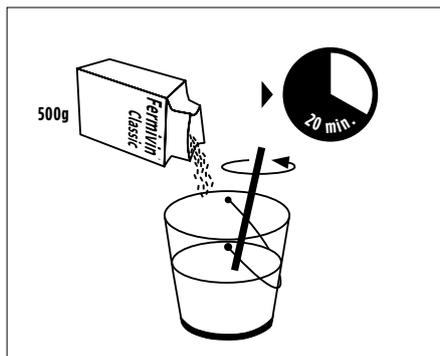
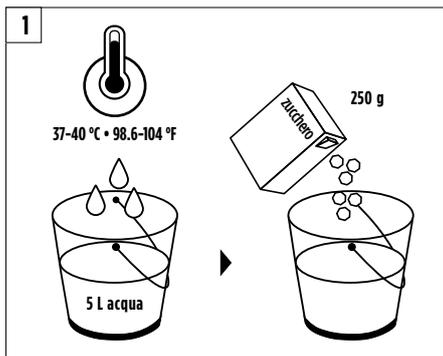


7013

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

PROTOCOLLO DI REIDrataZIONE

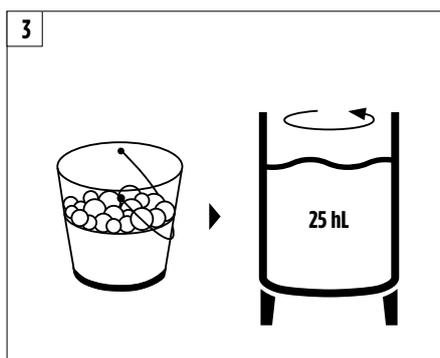
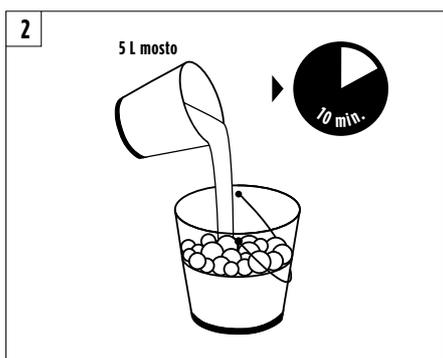
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



1. Mescolare 250 g di zucchero in 5 L di acqua a 37-40 °C.

Questo mezzo consente la reidratazione più efficace del lievito e ne favorisce la massima vitalità.

Aggiungere 500 g di **Fermivin 7013**, mescolando energicamente per una buona dispersione. Lasciare reidratare il lievito per 20 minuti. La schiuma odorosa che appare è segno dell'inizio dell'attività dei lieviti.



2. Aggiungere 5 L di mosto per adattare la temperatura del lievito reidratato a quella del mosto da fermentare. Lascia riposare per 10 minuti.

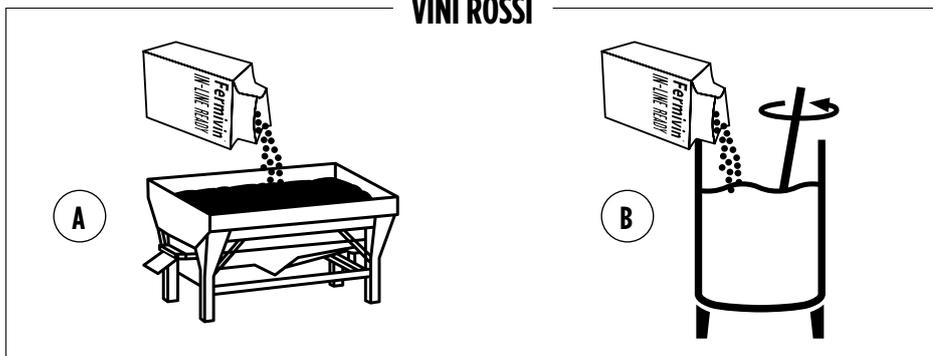
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

PROTOCOLLO IN-LINE READY

I LIEVITI FERMIVIN IN-LINE READY SONO PROGETTATI PER ESSERE AGGIUNTI DIRETTAMENTE AL MOSTO, SIA TRAMITE MISCELATORE SOLIDO-LIQUIDO AUTOMATICO CHE CON FUNZIONAMENTO MANUALE ALLA DOSE DI 30 G/HL.



VINI ROSSI



VINI BIANCHI E ROSATI



L'operazione manuale può consistere in un'aggiunta diretta alle uve al ricevimento (A); oppure al mosto durante i primi rimontaggi per omogeneizzazione in vasca (B) o dopo chiarifica. La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore a 15 °C.

Per la vinificazione in bianco e rosato si consiglia l'integrazione, dopo la chiarifica dei mosti, con **Extraferm[®] D'tox** in ragione di 20-40 g/HL. Minore è la torbidità, maggiore è la dose.

Per la vinificazione in rosso, in caso di macerazione prefermentativa a freddo, aggiungere i lieviti dopo che la temperatura si è alzata.