



Fermivin®



E73

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7303 - SELECTION INRAE - FRANCE

VINI ROSSI FRUTTATI DESTINATI AD UN CONSUMO RAPIDO

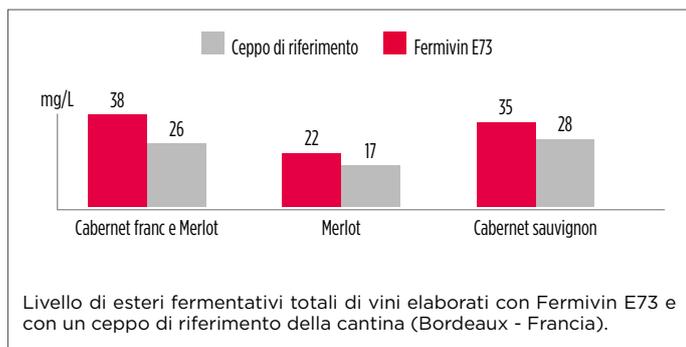
VINIFICAZIONE

Fermivin® E73 produce vini fruttati ed equilibrati di rapido consumo.

Criofilo, è particolarmente adatto alla fermentazione di mosti ottenuti da macerazione prefermentativa a freddo. Può essere aggiunto durante la macerazione pre-fermentativa per una migliore moltiplicazione. Il suo utilizzo è particolarmente raccomandato in combinazione con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Color**, poiché permette di ottimizzare l'estrazione del colore e dei polifenoli.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin E73 results in high fermentation ester production.



UN COMMENTO

« Fermivin E73 dà un Cabernet Franc molto profumato e fruttato con un colore più sostenuto. Meno corposo del ceppo di riferimento. »

Un produttore della Valle della Loira, Francia.

DEGUSTAZIONE

Vini rossi molto morbidi e fruttati, con note di frutti rossi e neri (fragola, lampone, marasca).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15%
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Elevato
Temperature	10-28 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.31 g/L
Produzione di acetaldeide	< 30 mg/L
Produzione di H ₂ S	Media
Produzione di vinilfenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Neutro

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

Il ceppo **7303** è stato selezionato e validato nel 1973 dall'INRAE (Istituto nazionale di ricerca per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente) nella regione di Bordeaux (Francia). È stato commercializzato per la prima volta da Gist-brocades nel 1978.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin E73 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 E73 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

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

In-Line Ready Fermivin E73

Dose d'uso raccomandata: 30 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 10 Kg.

.....
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, 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.
.....

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.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com • www.oenobands.com

DISTRIBUTORE:



Fermivin[®]

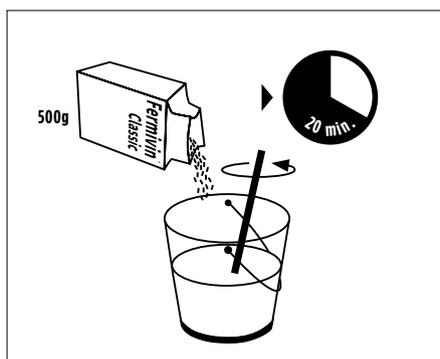
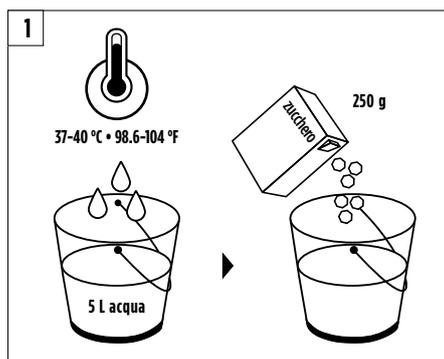


E73

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7303 - SELECTION INRAE - FRANCE

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

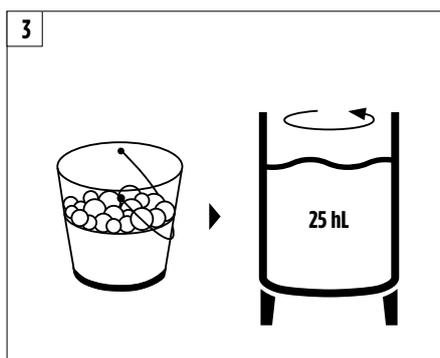
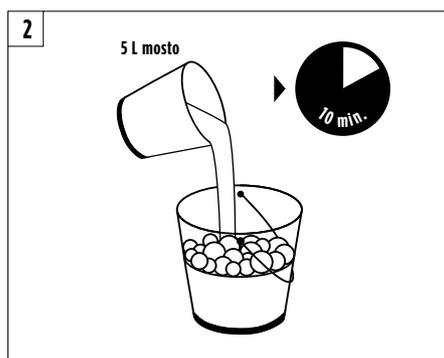
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 E73**, 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.

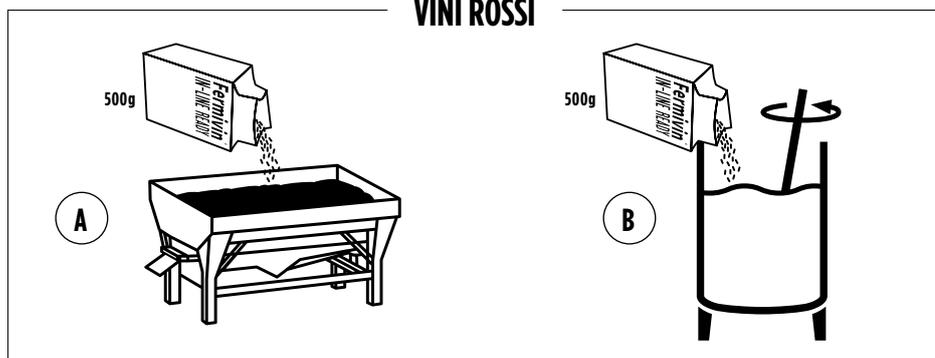
3. Incorporare il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

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



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

La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore ai 15 °C. È necessaria una corretta omogeneizzazione standard dopo l'aggiunta del lievito.