

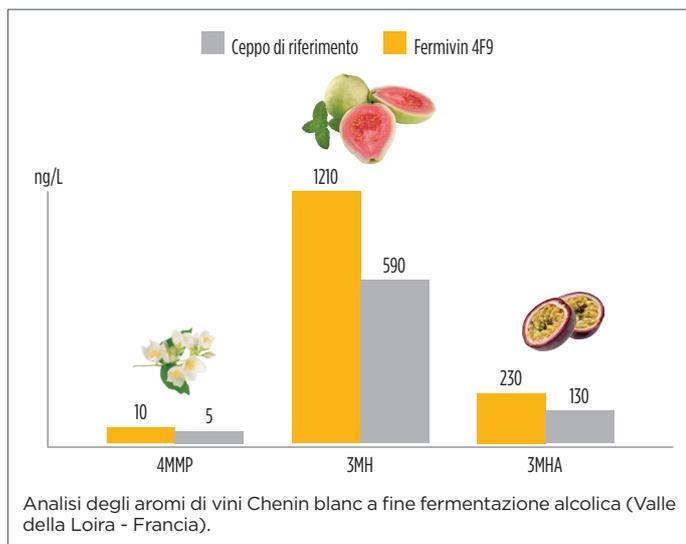
VINI BIANCHI E ROSATI ROTONDI E FRUTTATI

VINIFICAZIONE

Fermivin® 4F9 è un lievito forte fermentatore che produce vini fruttati con note di frutta tropicale e una buona morbidezza. Produce alti livelli di esteri etilici, rilascia aromi tiolici (3MH e 4MMP) e converte in modo efficiente 3MH nel suo acetato, 3MHA. Rilascia grandi quantità di polisaccaridi ed è quindi particolarmente indicato per l'affinamento sulle fecce, regalando vini equilibrati e rotondi al gusto. Essendo un lievito forte e resistente, **Fermivin 4F9** può essere utilizzato per la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat). L'aggiunta di lievito autolisato come **Natuferm® Bright** favorisce la produzione di esteri di fermentazione e di aromi tiolici.

SCIENZA E TECNICA

Come liberatore di tioli (3MH e 4MMP) e convertitore di 3MH in acetato (3MHA), **Fermivin 4F9** produce vini bianchi con frutta tropicale (guava, frutto della passione) e aromi floreali.



UN COMMENTO

« **Fermivin 4F9** dà un vino dal naso intenso e fruttato, bocca equilibrata. Un insieme lusinghiero, ben equilibrato sui vini secchi di Chenin blanc affinati 5 mesi sulle fecce. »

Profilo sensoriale definito dai vinificatori dell'IFV, Valle della Loira, Francia.

DEGUSTAZIONE

Vini di volume e molto ben bilanciati, fruttati con note di pompelmo, mango, drupacee e frutti tropicali (guava e frutto della passione).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15.5%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Medio
Temperature	12-28 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/L
Produzione di acetaldeide	< 25 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Il ceppo **4F9** è stato selezionato e validato dall'IFV (Istituto Francese della Vite e del Vino) nella Valle della Loira (Muscadet-Francia).

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin 4F9 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 4F9 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

In-Line Ready Fermivin 4F9

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, 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®

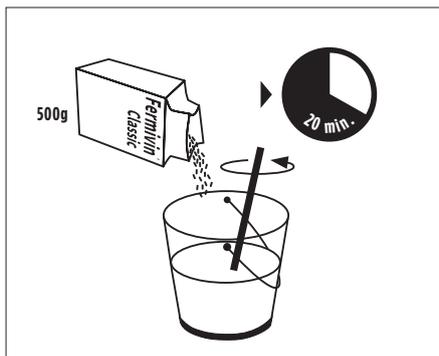
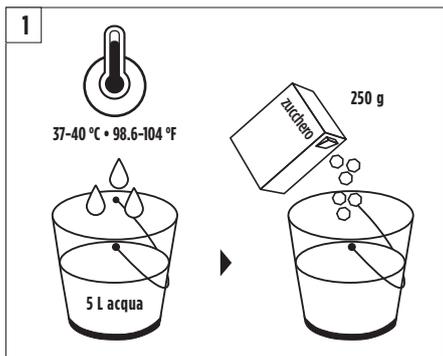


4F9

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
4F9 - SELECTION IFV - FRANCE

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

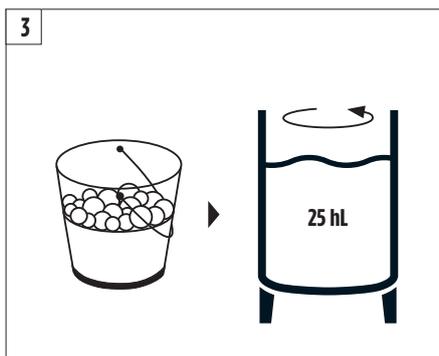
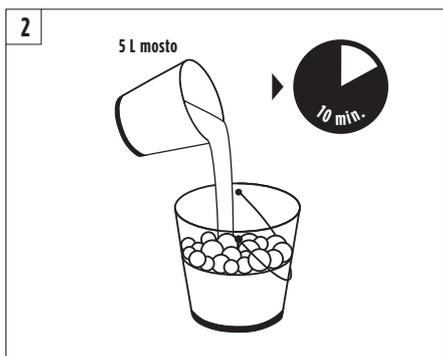
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 4F9**, 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.

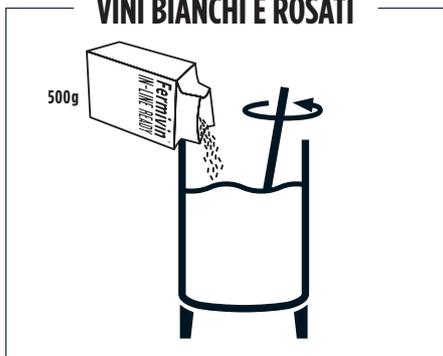
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

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 BIANCHI E ROSATI



Per la vinificazione in bianco, l'operazione manuale può consistere in un'aggiunta diretta al mosto dopo la chiarifica.

La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore a 15 °C. È necessaria un'adeguata omogeneizzazione dell'insieme dopo l'aggiunta del lievito.

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.