



Fermivin®

**VINEAE***Hanseniaspora vineae*

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

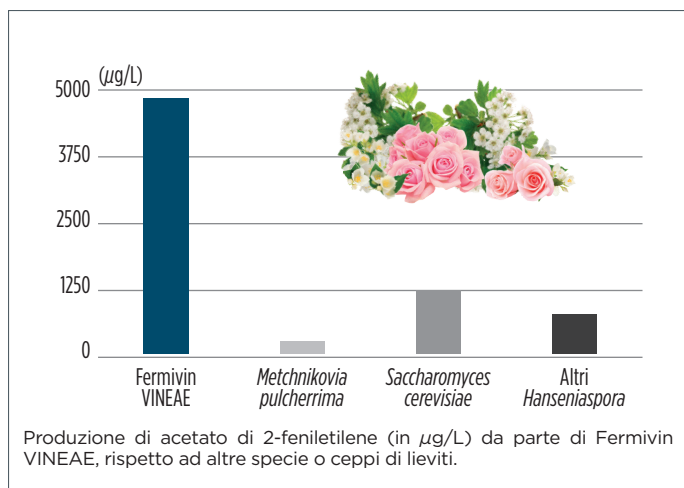
VINI MOLTO FLOREALI CON VOLUME IN BOCCA

VINIFICAZIONE

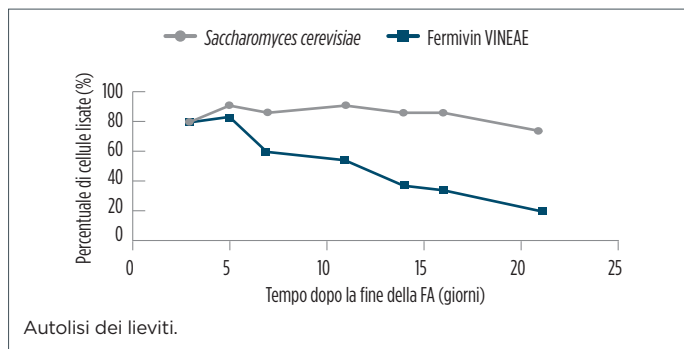
Fermivin® VINEAE è un lievito *Hanseniaspora vineae* che migliora l'aroma e la struttura di diversi prodotti: vini bianchi, rosati, rossi, fermi o spumanti, e sidro. Da sola o in associazione con *Saccharomyces cerevisiae*, è un potente rivelatore di aromi floreali, superiore a qualsiasi altro ceppo. La sua lisi rapida permette di ridurre il tempo di affinamento sulle fecce. I benefici risultano visibili più rapidamente, sia in termini di miglior sensazione in bocca sia di riduzione dell'astringenza, particolarmente vantaggiosa per i vini rossi. La co-inoculazione con 80% di **Fermivin VINEAE** e 20% di *S. cerevisiae* garantisce una cinetica fermentativa identica a quella di una coltura pura di *S. cerevisiae*, potenziando la fruttuosità e la complessità per un bouquet aromatico più ricco.

SCIENZA E TECNICA

Rispetto a *Saccharomyces cerevisiae*, **Fermivin VINEAE** produce dieci volte più acetato di feniletile e il doppio di benzenoidi, arricchendo così il profilo aromatico dei vini.



La lisi di **Fermivin VINEAE** è circa sei volte più rapida rispetto a quella di *Saccharomyces cerevisiae*. Questo riduce il tempo di affinamento sulle fecce necessario per ottenere una buona struttura in bocca.



DEGUSTAZIONE

Fermivin VINEAE dà origine a vini complessi e molto aromatici, con note floreali intense (rosa) e una bella struttura e ampiezza in bocca.

UN COMMENTO

« Dal 2007 effettuiamo fermentazioni in barrique con **Fermivin VINEAE** sui nostri Chardonnay. Oltre ai suoi aromi floreali, questo lievito ha avuto successo grazie alla riduzione del tempo di affinamento sulle fecce (solo 45 giorni contro i consueti 3-6 mesi), con lo stesso risultato in termini di struttura in bocca. »

Francisco CARRAU, professore presso l'Università della Repubblica dell'Uruguay

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Tolleranza alcolica	10%
Cinetica fermentativa	Media
Esigenze nutritive	• Tiamina indispensabile • No DAP né DAS • Nutrizione organica per <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperatura	15-22 °C
CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO	
Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di acidità volatile	< 0,20 g/L
Produzione di H ₂ S	Nulla
Fattore Killer	Levures amicales

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Hanseniaspora vineae*

Il ceppo **HV205** è stato selezionato dall'Università dell'Uruguay in collaborazione con il professor Francisco CARRAU e validato da Oenobrand.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VINEAE contiene oltre 10 miliardi di cellule di lievito secco attivo per grammo.

Dose raccomandata: 16 g/hL di **Fermivin VINEAE** e 4 g/hL di *Saccharomyces cerevisiae*, per un totale di 20 g/hL. Consultare il protocollo di reidratazione. Confezionamento: Buste sottovuoto da 500 g. Conservare nella confezione originale non aperta, a 4 °C e al riparo dall'umidità.

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[®]



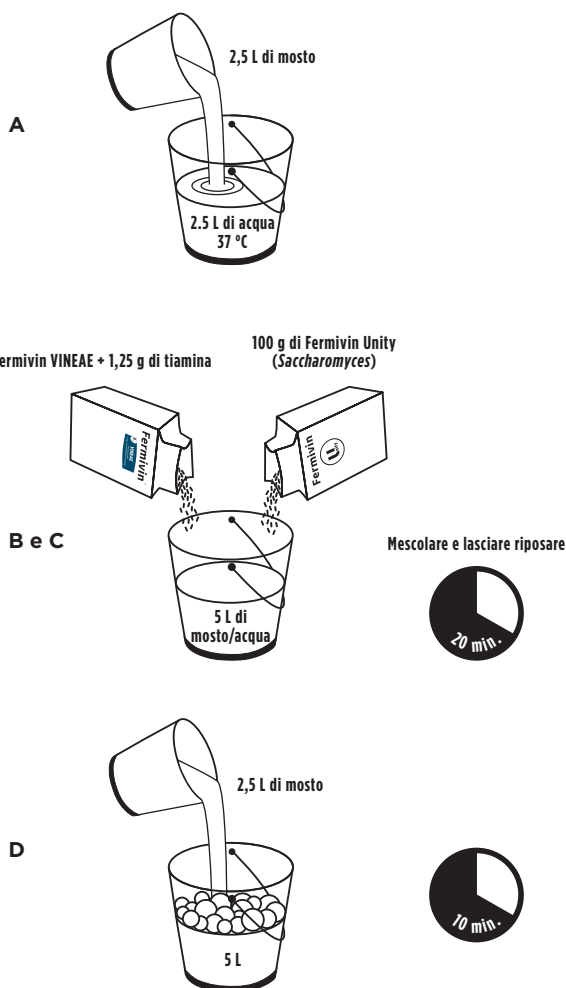
VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

PROTOCOLLO PER 25 HL

1



1. Reidratare insieme i lieviti **Fermivin VINEAE** e *Saccharomyces cerevisiae*.

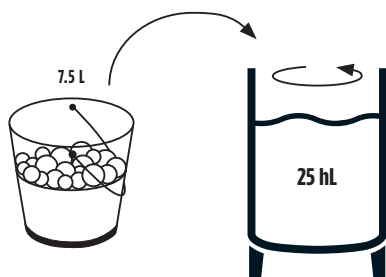
A. Préparer un mélange de 2,5 L de moût et 2,5 L d'eau claire non chlorée, à 37 °C. Ce substrat permet d'optimiser l'efficacité de réhydratation et de maximiser la viabilité des levures. Le type de sucre est important pour **Fermivin VINEAE** : tous conviennent à l'exception du saccharose (sucrose).

B. Aggiungere **Fermivin VINEAE**: Dose: 16 g/hL, ovvero l'80% della dose totale di 20 g/hL. Per una vasca di 25 hL corrisponde a 400 g di **Fermivin VINEAE** + 1,25 g di tiamina. Mescolare energicamente per assicurare una buona dispersione.

C. Aggiungere il lievito *Saccharomyces* scelto:
Dose: 4 g/hL, ovvero il 20% della dose totale di 20 g/hL. Per una vasca di 25 hL corrisponde a 100 g. Mescolare energicamente. Lasciare riposare 20 minuti.

D. Aggiungere 2,5 L di mosto per portare la preparazione alla stessa temperatura del mosto da fermentare. Lasciare riposare 10 minuti.

2-3



2. Inoculare la preparazione nella vasca da 25 hL. Al momento dell'inoculo, la differenza di temperatura tra la preparazione e il mosto non deve superare i 10 °C.

3. Omogeneizzare.

PROMEMORIA - DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA: **Fermivin VINEAE** non necessita di azoto assimilabile oltre alla tiamina per esprimere il proprio potenziale aromatico. Il fosfato diammonico e il solfato diammonico influenzano la vitalità di **Fermivin VINEAE**: se utilizzati, vanno aggiunti dopo il primo terzo della fermentazione. La fermentazione alcolica deve essere condotta a una temperatura superiore ai 16 °C.