Fermivin®

JB3

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

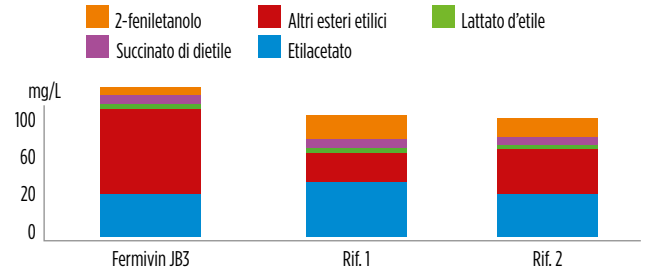
VINI BIANCHI E ROSATI AROMATICI

VINIFICAZIONE

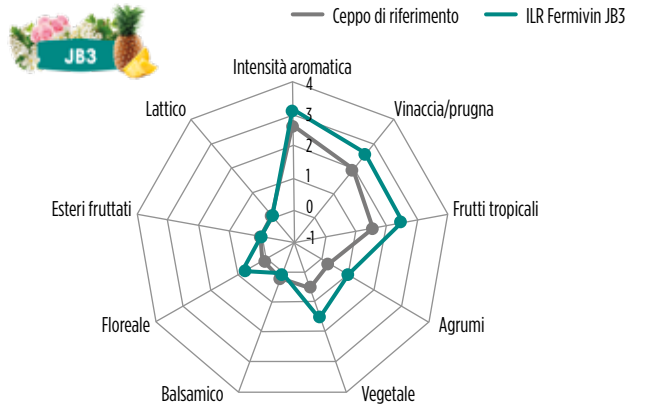
Fermivin® JB3 favorisce la complessità aromatica dei vini ottenuti da vitigni neutri o considerati poco aromatici (Trebbiano, Airén, Maccabeu, Chenin blanc, etc.) e permette di fermentare mosti molto chiarificati. Raccomandato per vini bianchi aromatici, floreali. Questo lievito è adatto alla vinificazione in grandi volumi per produrre vini dal profilo aromatico stabile nel tempo.

SCIENZA E TECNICA

Il metabolismo di **Fermivin JB3** favorisce una forte produzione di esteri di alcoli superiori tipo acetato di fenil-2-etanolo (rosa, miele) e acetato d'isobutile (ananas).



Tenore di 2-feniletanolo ed esteri etilici di vini bianchi Vermentino elaborati in una cantina con Fermivin JB3 e due ceppi di riferimento (Corsica - Francia).



Produzione di aroma, confronto tra ILR Fermivin JB3 e un lievito prodotto in modo tradizionale.

UN COMMENTO

« *Utilizziamo* **Fermivin JB3** *sulle varietà Torrontes e Chardonnay e otteniamo eccellenti vini fruttati, espressivi, con buon volume e che mettono in risalto le caratteristiche del vitigno. Con uve di qualità media, questo lievito ha permesso di elevare la qualità del vino finito.* »
Un'enologa della regione di San Juan, Argentina.

DEGUSTAZIONE

Naso e bocca in accordo presentano una grande espressione aromatica di fiori e di frutta.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	14%
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Average
Temperature	12-24 °C / 54-75 °F

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO_2	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	4-6 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.18 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H_2S	Low
Fattore Killer	Killer K2

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
Il ceppo **JB3** è stato selezionato e validato dal CIVAM (Centro d'Iniziativa per Valorizzare l'Agricoltura e l'Ambiente rurale) della Corsica (Francia).

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin CHAMPION 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.

Dose d'uso raccomandata: 20 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@oenobrands.com • www.oenobrands.com

DISTRIBUTORE:

Conception graphique : gadesign-graphique.com - 05/2024

Fermivin®

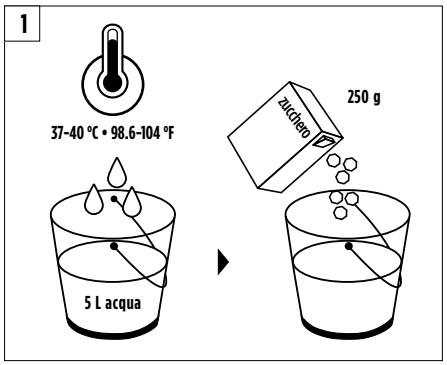
PROUD HISTORY BRIGHT FUTURE

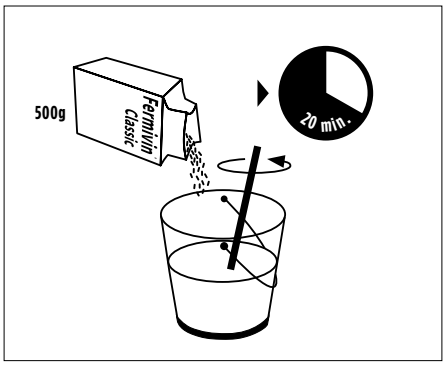
JB3

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

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

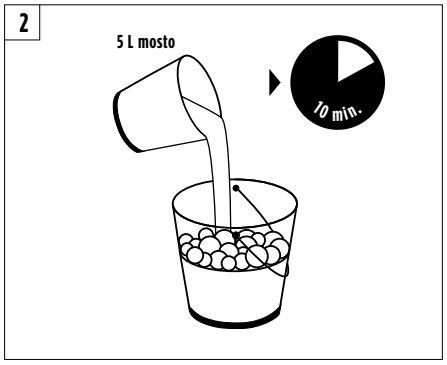


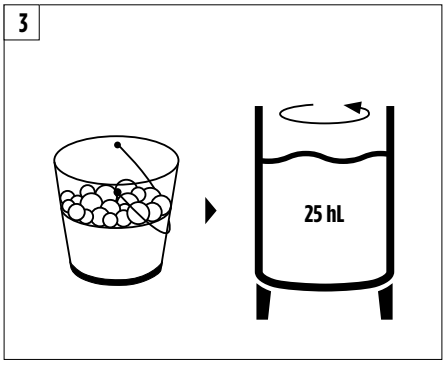


1. Mescolare 250 g di zucchero in 5 L di acqua a 37-40 °C.

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

Aggiungere 500 g di **Fermivin JB3**, 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.