



Fermivin®



AR2

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LO122 - VALIDATION OENOBANDS

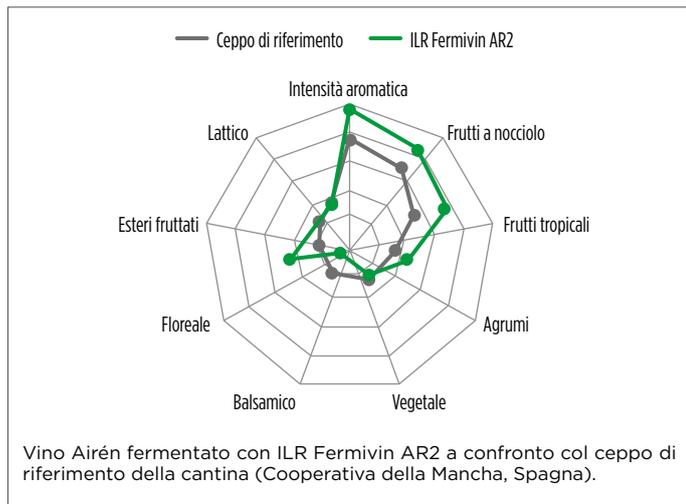
VINI BIANCHI E ROSATI FINI DAGLI AROMI INTENSI

VINIFICAZIONE

Fermivin® AR2 rilascia grandi quantità di esteri e bassi livelli di fenoli volatili. Ciò produce vini bianchi e rosati estremamente aromatici, puliti, complessi e gourmet (rosa, frutti tropicali, ananas). Può svolgere la fermentazione alcolica a basse temperature (12 - 14 °C). La sua migliore resa aromatica fermentativa si ha nei mosti chiarificati con torbidità superiore a 60 NTU. L'aggiunta del lievito autolisato **Natuferm® Pure** ne migliora la capacità fermentativa.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin AR2 aiuta ad ottenere la migliore espressione degli esteri (sentori fruttati) e non produce fenoli volatili. Il profilo aromatico ottenuto a basse temperature rivela esteri di fermentazione fruttati.



UN COMMENTO

« Col vitigno Marsanne, **Fermivin AR2** mi dà il prodotto migliore: naso intenso di pesca bianca, equilibrio in bocca, molti aromi e nessuna nota amara. »

Un produttore della Valle del Rodano, Francia.

DEGUSTAZIONE

Vini bianchi dalle note floreali e fruttate di grande complessità e purezza aromatica, partendo sia da uve ricche di precursori tiolici sia da uve neutre.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	16 %
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Elevato
Temperature	12-20 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 30 mg/L
Produzione di glicerolo	4-6 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Media
Produzione di vinilfenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Killer K2

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
Il ceppo **LO122** è stato selezionato nella Valle della Loira (Francia) e validato da OENOBANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin AR2 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 AR2 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.
Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g e da 10 Kg.

In-Line Ready Fermivin AR2

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[®]

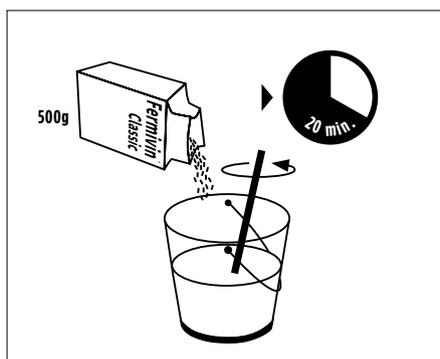
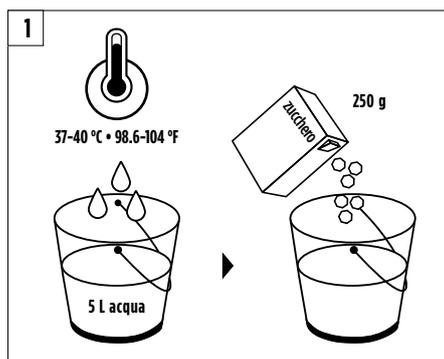


AR2

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

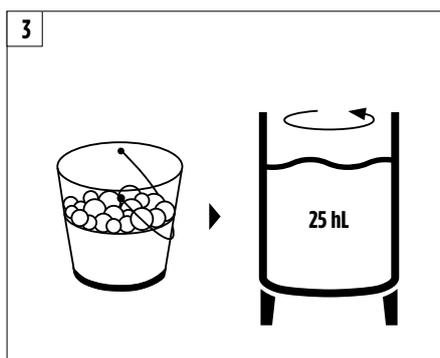
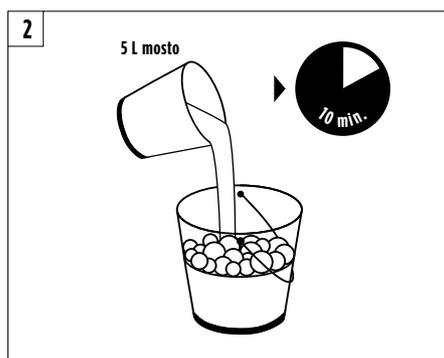
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 AR2**, 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.

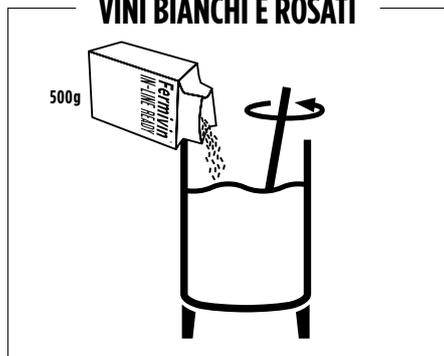
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

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.