



Fermivin®



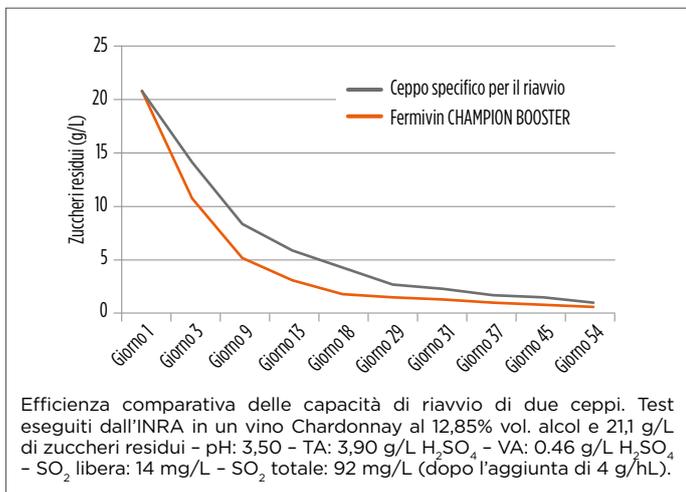
RIAVVIO VELOCE DI FERMENTAZIONI BLOCCATE

VINIFICAZIONE

Fermivin® CHAMPION BOOSTER è un lievito fruttosifilo e ha una tolleranza alla gradazione alcolica molto elevata. Grazie ad un nuovo processo di formulazione specifico, la cinetica di fermentazione del ceppo 67J è stata potenziata. Pertanto, **Fermivin CHAMPION BOOSTER** riavvia le fermentazioni stentate o arrestate a una velocità maggiore. **Fermivin CHAMPION BOOSTER** è ancora più efficace se aggiunto dopo la detossificazione tramite l'uso di **Extraferm® D'tox** una volta che la fermentazione si è interrotta, poiché queste scorze di lievito sono molto efficaci nella rimozione di composti tossici che inibiscono la fermentazione alcolica.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin CHAMPION BOOSTER è un lievito fruttosifilo, a causa di un particolare trasportatore degli esosi (versione HXT3 del ceppo 67J). L'alta affinità al fruttosio conferisce al ceppo la capacità di fermentare il fruttosio insieme al glucosio, rendendolo quindi ben adatto al riavvio delle fermentazioni bloccate. Lo specifico processo di produzione fornisce un miglioramento dell'impianto e della cinetica fermentativa, dando ancora più velocità al riavvio della fermentazione.



UN COMMENTO

« avanti ad una fermentazione bloccata con oltre 20 g/L di zucchero residuo, un trattamento Extraferm seguito da inoculazione con **Fermivin CHAMPION BOOSTER** mi ha permesso di completare la fermentazione alcolica 3 giorni più velocemente rispetto ai tempi con il ceppo più veloce che usiamo di solito per riattivare fermentazioni bloccate. »

Un enologo della zona del Palatinato - Germania.

DEGUSTAZIONE

Completando la fermentazione alcolica con **Fermivin CHAMPION BOOSTER** si protegge il vino da composti indesiderati (sentori sgradevoli) a seguito di fermentazioni lente o bloccate.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	18%
Cinetica di fermentazione	Veloce
Fabbisogno nutrizionale	Standard
Temperature	15-30 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0,37 g/L
Produzione di acetaldeide	< 60 mg/L
Produzione di H ₂ S	Medio
Fattore Killer	Neutro

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Il ceppo **67J** è stato selezionato e validato dall'INRAe (Istituto nazionale di ricerca per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente) nella regione di Corbières (Languedoc - Francia) nel 1967. È stato commercializzato per la prima volta da Gist-Brocardes nel 1978. La produzione specifica per **Fermivin CHAMPION BOOSTER** è stata implementata nel 2017.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin CHAMPION BOOSTER 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, 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:

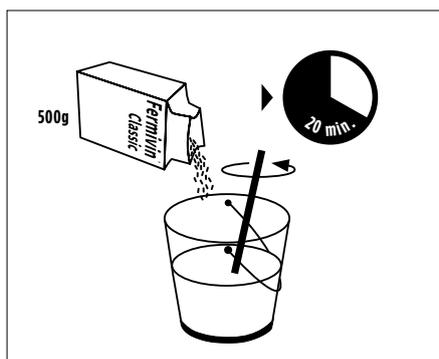
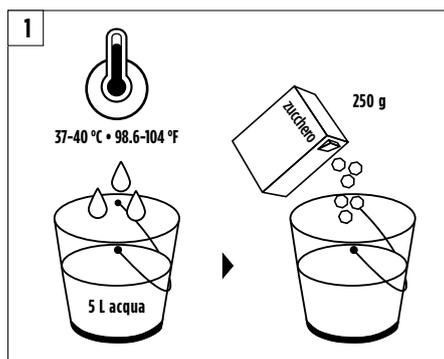


Fermivin[®]



PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

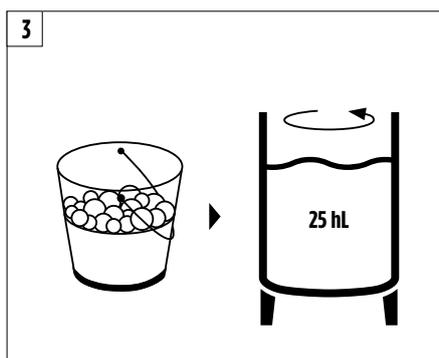
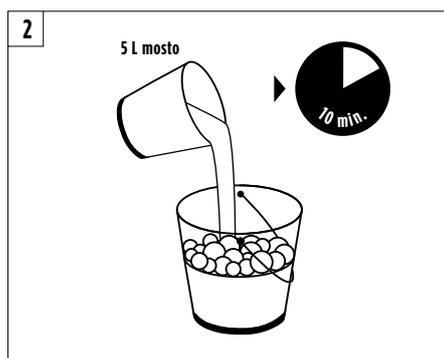
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 CHAMPION BOOSTER**, 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.