



Fermivin®



IT61

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

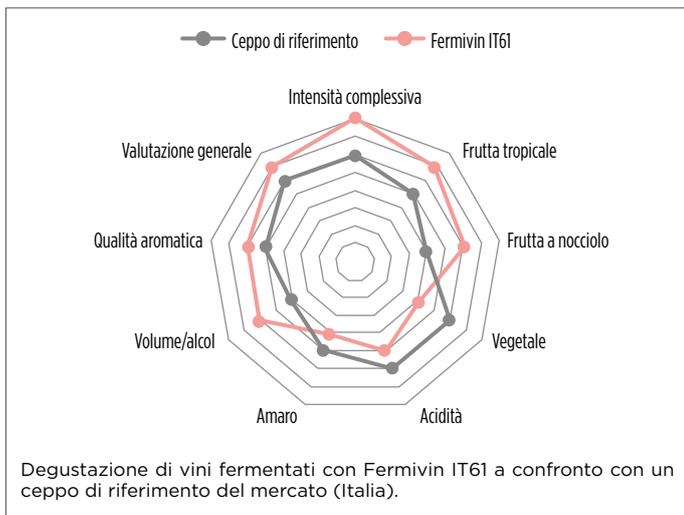
VINI BIANCHI E ROSATI INTENSI E TROPICALI

VINIFICAZIONE

Fermivin® IT61 promuove l'espressione aromatica (anche nelle varietà neutre) e la complessità nei vini bianchi e rosati. Ha una significativa produzione di aromi, quali esteri etilici e pure tioli, nelle varietà con i relativi precursori. Gli aromi sono descritti come pompelmo, frutti tropicali e ananas. Contribuisce anche ad un'elevata morbidezza, in particolare quando viene affinato sulle fecce. È consigliato per fermentazioni in vasca e in legno. Una qualità fermentativa evidente è una produzione di AV particolarmente bassa. Queste proprietà lo rendono perfetto per varietà come Vermentino, Verdicchio, Trebbiano, Viognier, Chardonnay e Gewürztraminer.

SCIENZA E TECNICA

Nelle prove comparative di cantina, a confronto con lieviti di riferimento comunemente presenti sul mercato, i vini ottenuti con **Fermivin IT61** sono descritti dagli enologi come allo stesso tempo i più complessi e intensi.



UN COMMENTO

« Vini molto aromatici ed eleganti nello stile tiolico/tropicale (ananas, pompelmo). Profilo molto interessante per il Vermentino. Il vino era sicuramente il più complesso e intenso allo stesso tempo. »

Un enologo della Sardegna, Italia.

DEGUSTAZIONE

Vini aromatici, freschi e complessi. Molto intenso e pulito, note agrumate, di scorza e predominanti di pompelmo. Buona la morbidezza, finale molto lungo e persistente.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	14.5%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Nella Media
Temperature	15-28 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.15 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Scarsa
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Il ceppo **LW61** è stato ottenuto dalla collezione di lieviti enologici di Gist-brocades e validato nel 2019 da OENOBRANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin IT61 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 IT61 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

In-Line Ready Fermivin IT61

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, 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@oenobrand.com • www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:



Fermivin®

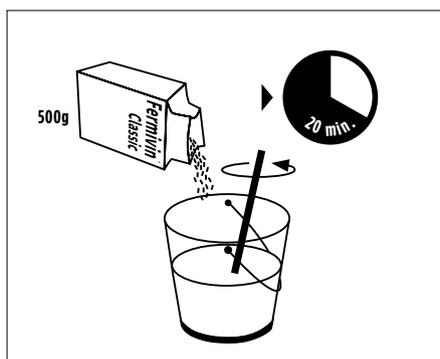
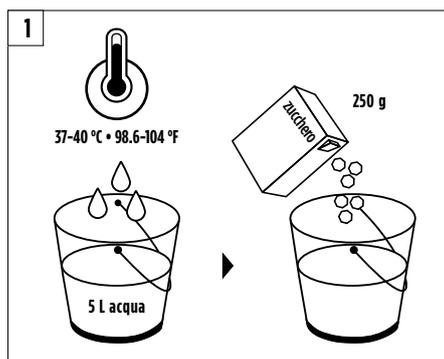


IT61

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

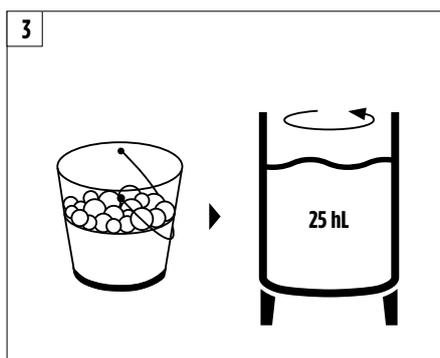
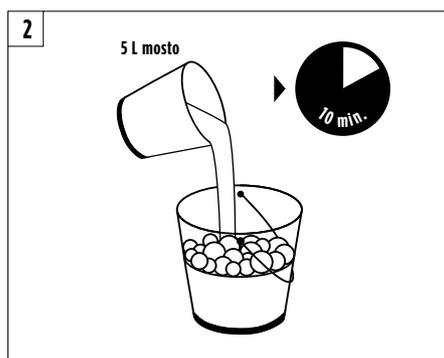
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 IT61**, 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.