



# Fermivin®



**LVCB**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## VINI MINERALI, FRESCHI E AROMATICI

### VINIFICAZIONE

Il lievito **Fermivin® LVCB** è indicato per la fermentazione di mosti molto chiarificati, a partire da temperatura di 12 °C e con livelli di alcol potenziale elevati.

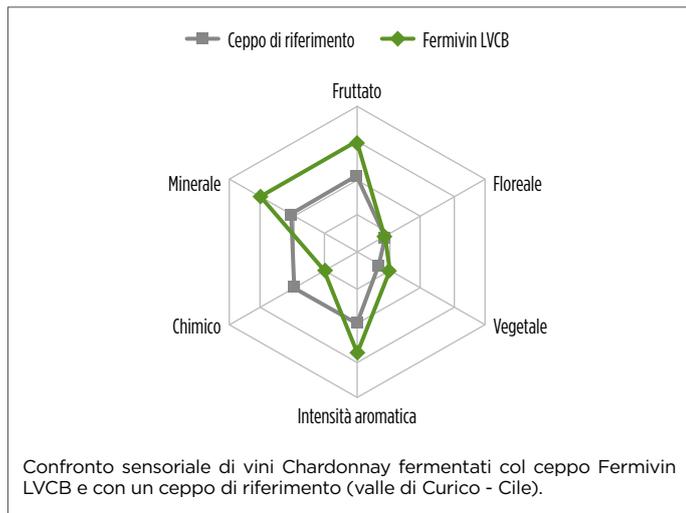
Favorisce un'espressione ottimale degli aromi freschi e fruttati.

**Fermivin LVCB** un ceppo molto robusto, può essere utilizzato per la seconda fermentazione. Queste proprietà lo rendono perfetto per varietà come Sylvaner, Pinot grigio e bianco o Chardonnay.

### SCIENZA E TECNICA

**Fermivin LVCB's** metabolism of lipids and amino acids promotes fermentation ester synthesis in highly clarified must.

**Fermivin LVCB**, un ceppo molto robusto, può essere utilizzato per la seconda fermentazione. Queste proprietà lo rendono perfetto per varietà come Sylvaner, Pinot grigio e bianco o Chardonnay.



### UN COMMENTO

« **Fermivin LVCB** è perfetto per i miei Chardonnay perché permette di preservare la freschezza. Dopo la macerazione pellicolare e la fermentazione a bassa temperatura, ho ottenuto aromi di frutti tropicali molto persistenti con una grande lunghezza in bocca. »

**Un produttore del Trentino, Italia.**

### DEGUSTAZIONE

Vini bianchi che presentano una buona mineralità e note di citronella, frutti a polpa bianca (pera), agrumi, albicocca, pesca e frutti tropicali (ananas).

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Resistenza alcol          | 15%                 |
| Cinetica di fermentazione | Rapida              |
| Fabbisogno nutrizionale   | Moderato            |
| Temperature               | 12-22 °C / 54-72 °F |

### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Produzione di SO <sub>2</sub>  | < 10 mg/L  |
| Produzione di glicerolo        | 5-7 g/L    |
| Produzione di acidità volatile | < 0.24 g/L |
| Produzione di acetaldeide      | < 30 mg/L  |
| Produzione di H <sub>2</sub> S | Bassa      |
| Fattore Killer                 | Killer     |

### QUADRO STORICO E SVILUPPI

**Specie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Il ceppo **LVCB** è stato selezionato e validato dall'Università del Cile nella Valle di Casablanca.

### DOSE D'USO E CONFEZIONI

**Fermivin LVCB** 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<sup>®</sup>

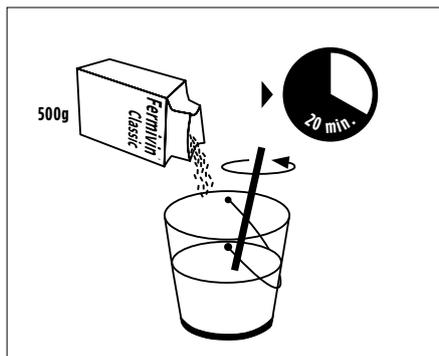
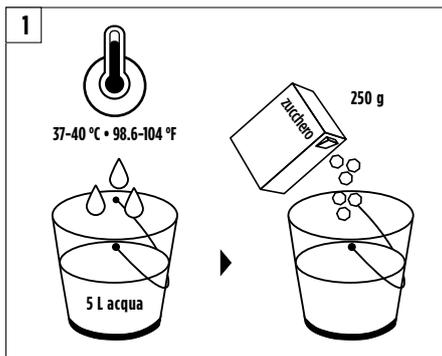


**LVCB**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

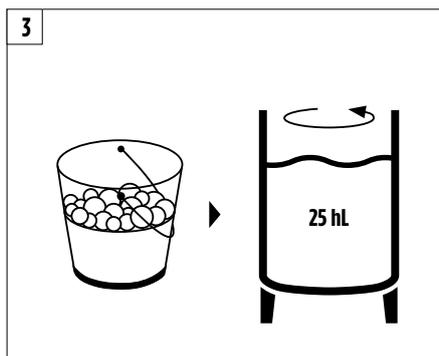
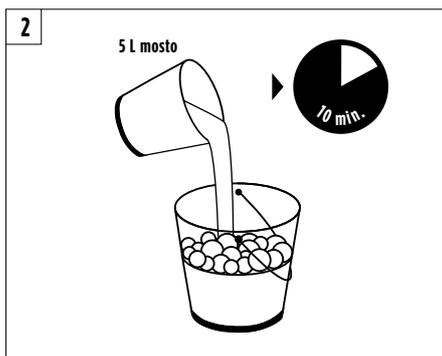
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



**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 LVCB**, 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.