



Fermivin®



P21

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

VINI CONCENTRATI, COLORATI E CON FRUTTATO IN EVIDENZA

VINIFICAZIONE

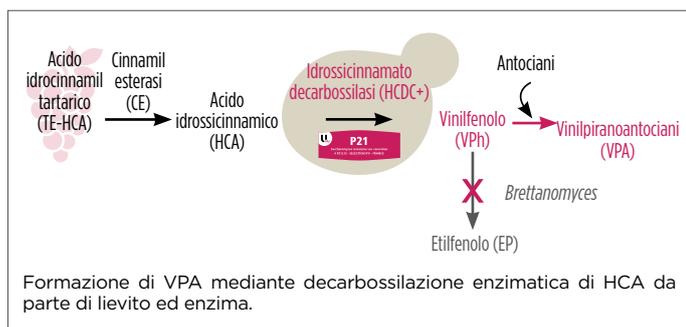
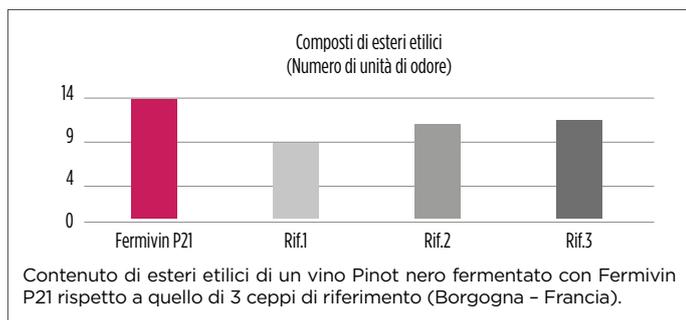
Fermivin P21 si adatta bene a tutti gli stili enologici, è in grado di fermentare a bassa temperatura (12 °C) ed è adatto per la mecerazione prefermentativa a freddo.

Fermivin P21 produce vini rossi fruttati di alta qualità, con aromi e pigmenti rossi stabili e garantendo un alto potenziale di invecchiamento.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin P21 è in grado di rilasciare molti composti aromatici e in particolare esteri etilici (frutti rossi e neri), che sono aromi stabili nel tempo.

L'elevato Indice Polifenolico Totale ottenuto nei vini fermentati con **Fermivin P21** garantisce sempre un buon potenziale di invecchiamento. Grazie alla sua altissima attività HCDC (HCDC = 100%), il livello di pirano-antocianine che si formano è molto elevato e conferisce al vino un colore più stabile.



UN COMMENTO

« **Fermivin P21** ha svolto molto bene la fermentazione, dando vini molto fruttati ed eleganti. Sono rimasto molto contento di questo lievito e lo userò per tutti i miei vini di qualità. »

Enologo in Borgogna, Francia.

DEGUSTAZIONE

Fermivin P21 produce vini rossi molto fruttati con note di mirtillo, mora e lampone, ben strutturati al palato.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15.5%
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Medio
Temperature	12-32 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	6-8 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Neutro

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

Il ceppo **P21L12** è stato selezionato dall'IFV (Istituto francese della vite e del vino) di Beaune, in Borgogna (Francia), e approvato da OENOBANDS nel 2018.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin P21 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 P21 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

In-Line Ready Fermivin P21

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®

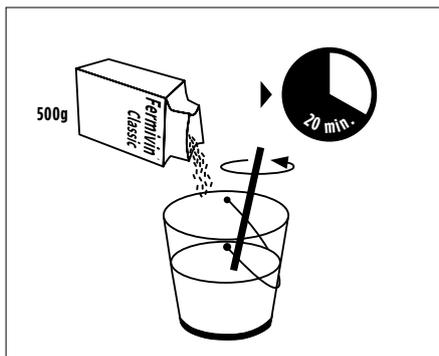
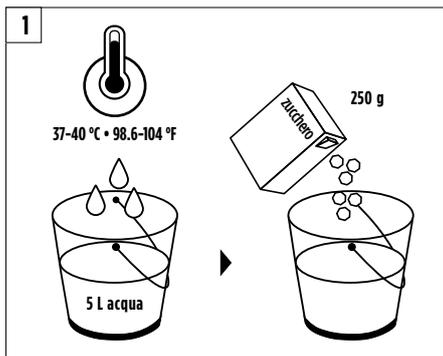


P21

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

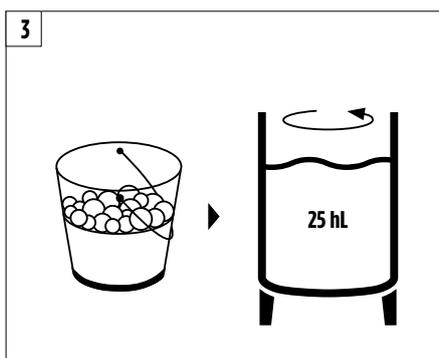
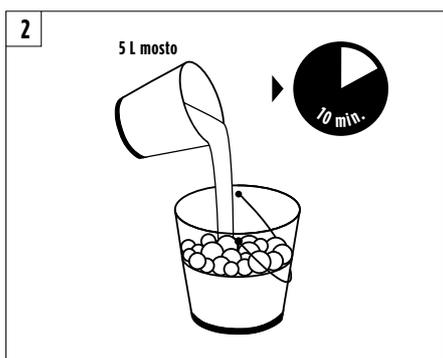
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 P21**, 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.

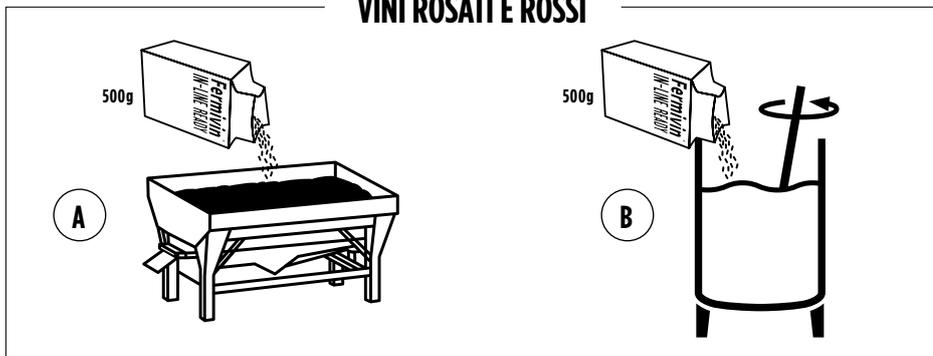
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

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 ROSATI E ROSSI



Per i vini rosati, l'operazione manuale può essere un'aggiunta diretta al mosto dopo la chiarificazione. La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore ai 15 °C. È necessaria una corretta omogeneizzazione standard dopo l'aggiunta del lievito.

Si consiglia di integrare dopo la chiarificazione del mosto con **Extraferm® D'tox** a 20-40 g/HL. Più bassa è la torbidità, più alto è il dosaggio.

Per la vinificazione in rosso, in caso di macerazione prefermentativa a freddo, aggiungere i lieviti dopo che la temperatura si è alzata.