



# Fermivin®



## PDM

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus  
# 8906 - VALIDATION OENOBRANDS

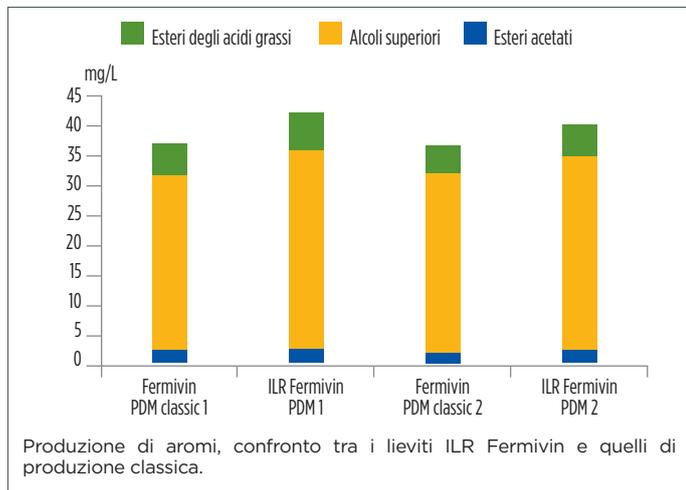
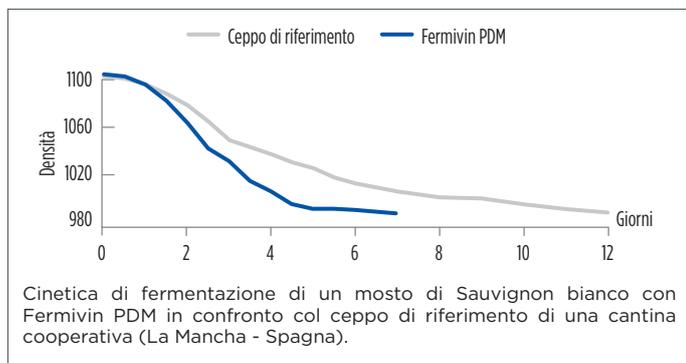
## ROBUSTO, AFFIDABILE & COLLAUDATO

### VINIFICAZIONE

Fermivin® PDM svolge fermentazioni alcoliche rapide e complete con ampi intervalli di temperatura ed elevati tenori alcolici potenziali. È perfettamente adatto all'elaborazione di vini rossi, bianchi e di vini di frutta.

### SCIENZA E TECNICA

Fermivin PDM possiede una cinetica di fermentazione completa e molto rapida senza produrre metaboliti indesiderati, quali i vinilfenoli.



### UN COMMENTO

« Non sono mai deluso con **Fermivin PDM**, un ceppo che non fallisce e senza sorprese, perfetto per esprimere la singolarità del terroir. È di facile utilizzo, robusto e fermenta a temperature molto basse. Una referenza per la sua categoria. »

**Un produttore della regione di Marlborough, Nuova Zelanda.**

### DEGUSTAZIONE

Aromi varietali netti grazie all'assenza di produzione di vinilfenoli e altri composti indesiderati.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Resistenza alcol          | 16%      |
| Cinetica di fermentazione | Rapida   |
| Fabbisogno nutrizionale   | Moderato |
| Temperature               | 12-30 °C |

### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Produzione di SO <sub>2</sub>  | < 10 mg/L              |
| Produzione di glicerolo        | 5-7 g/L                |
| Produzione di acidità volatile | < 0.18 g/L             |
| Produzione di acetaldeide      | < 20 mg/L              |
| Produzione di H <sub>2</sub> S | Bassa                  |
| Produzione di vinilfenoli      | Non rilevabile (POF -) |
| Fattore Killer                 | Killer                 |

### QUADRO STORICO E SVILUPPI

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

Il ceppo **8906** è stato selezionato nella regione della Champagne (Francia) e validato da OENOBRANDS.

### DOSE D'USO E CONFEZIONI

**Fermivin PDM** 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 PDM classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g e da 15 Kg.

#### In-Line Ready Fermivin PDM

Dose d'uso raccomandata: 30 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g e da 10 Kg.

.....  
*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<sup>®</sup>

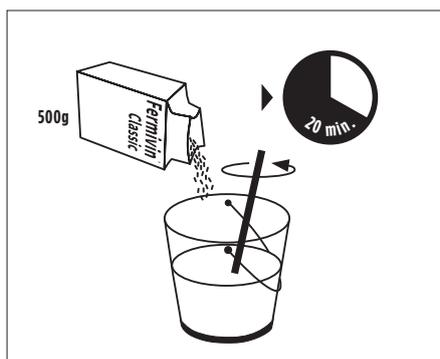
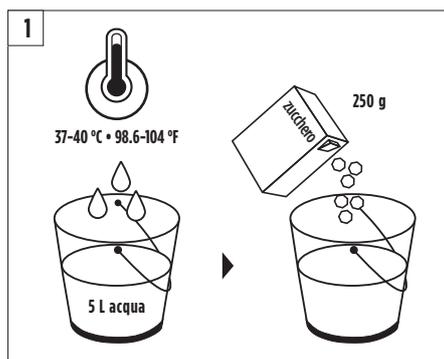


**PDM**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 8906 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

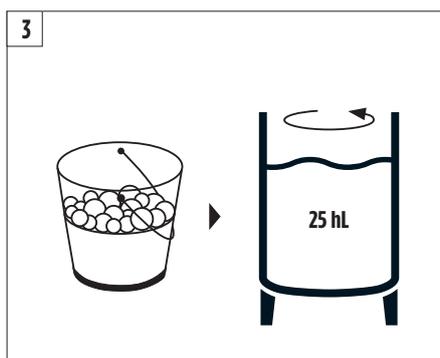
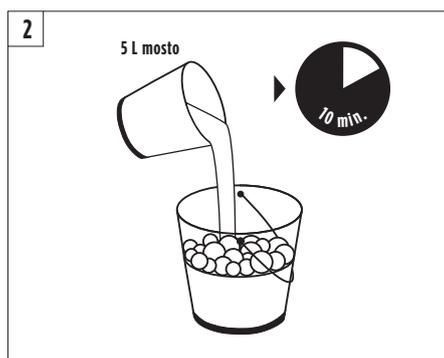
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 PDM**, 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.

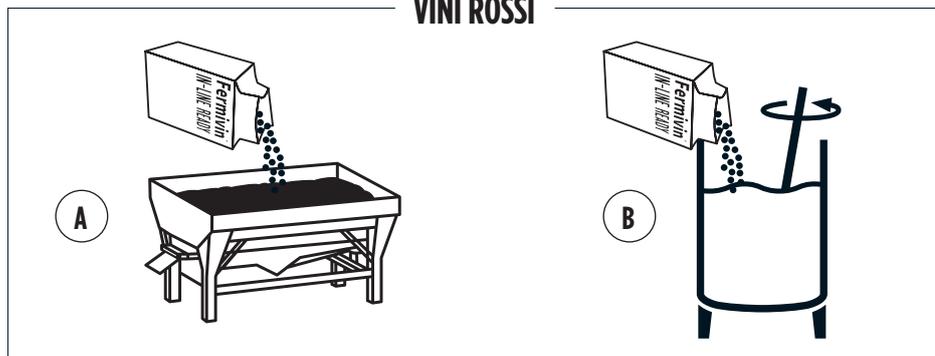
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

## 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 ROSSI



L'operazione manuale può consistere in un'aggiunta diretta alle uve al ricevimento (A); oppure al mosto durante i primi rimontaggi per omogeneizzazione in vasca (B) o dopo chiarifica. La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore a 15 °C.

Per la vinificazione in bianco e rosato si consiglia l'integrazione, dopo la chiarifica dei mosti, con **Extraferm<sup>®</sup> D'tox** in ragione di 20-40 g/HL. Minore è la torbidità, maggiore è la dose.

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

### VINI BIANCHI E ROSATI

