



Fermivin®



PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBRANDS

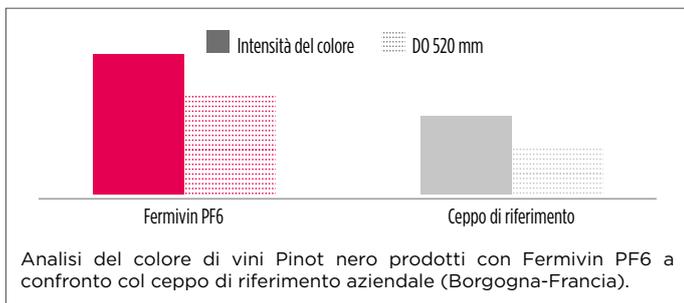
VINI ROSSI GIOVANI ELEGANTI E FRUTTATI

VINIFICAZIONE

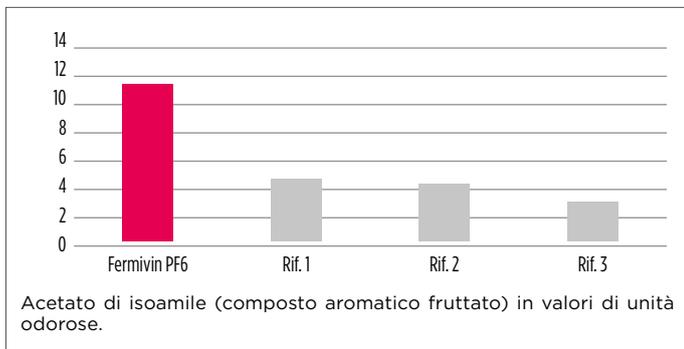
Fermivin® PF6 produce vini eleganti, rotondi ed equilibrati. Questo ceppo rivela aromi di bacche e di frutta fresca, assicurando al contempo un'ottima capacità di affinamento. Fermenta bene a basse temperature e perciò è adatto alla tecnica della macerazione a freddo, favorendo l'estrazione e la stabilizzazione dei composti fenolici. Il suo utilizzo in combinazione con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Color** permette di ottimizzare l'estrazione del colore.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin PF6 ha una ridottissima capacità di adsorbimento dei polifenoli e contribuisce così positivamente al colore dei vini tipo Pinot nero. Favorisce la liberazione di composti aromatici C13-norisoprenoidi, tipici dell'aroma del Pinot nero (β -ionone in particolare). Il basso indice di gelatina dei vini fermentati con Fermivin PF6 dimostra la capacità del ceppo di ridurre l'astringenza. Il basso indice di gelatina dei vini fermentati con Fermivin PF6 dimostra la capacità del ceppo di ridurre l'astringenza.



Fermivin PF6 rilascia un'elevata quantità di acetato di isoamile, un intenso aroma fruttato per vini di pronta beva.



UN COMMENTO

« Con **Fermivin PF6** il vino ha un naso complesso, fruttato, speziato, con tannini setosi e una bella lunghezza! »

Un produttore di una cantina in Borgogna, Francia.

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.

DEGUSTAZIONE

Note di frutti rossi (ciliegia, lampone) e ribes nero, naso fine e leggero. Produce vini eleganti, rotondi ed equilibrati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	14%
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Medio
Temperature	12-28 °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
Attività HCDC*	50%
Fattore Killer	Neutrol

*HCDC = attività idrossicinammato decarbossilasi

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Il ceppo **LW06** è stato selezionato in Borgogna (Francia) e validato da OENOBRANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin PF6 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, 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.
.....

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[®]

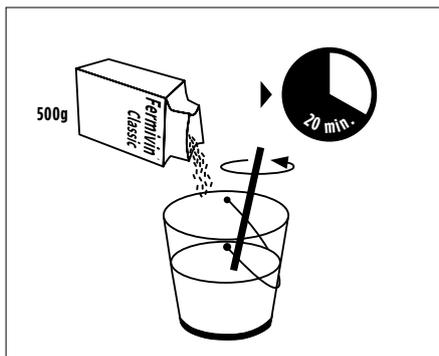
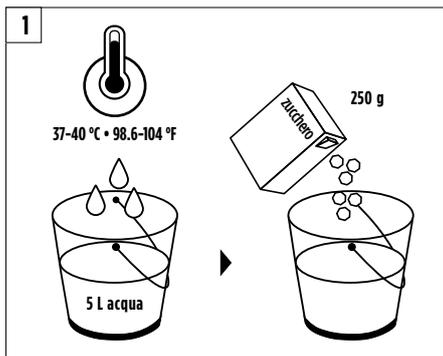


PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBRAUNDS

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

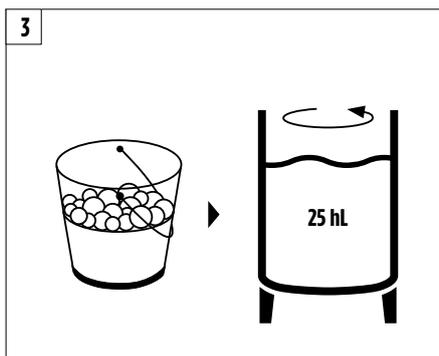
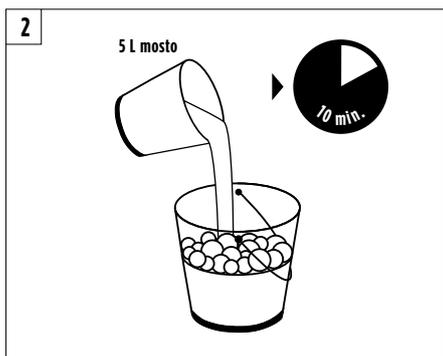
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 PF6**, 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.