



Fermivin®



TS28

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
2868 - SELECTION IFV - FRANCE

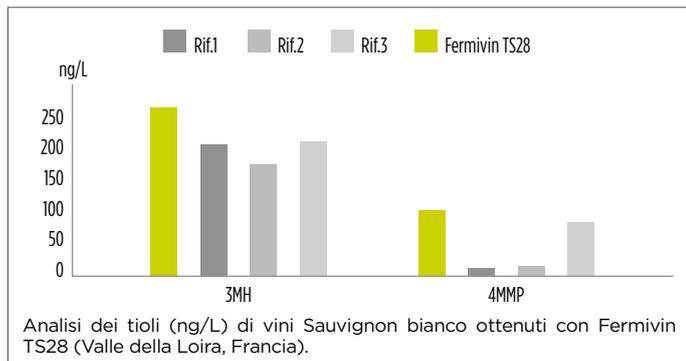
VINI VERDI E FRESCHI DELLO STILE TIOLICO

VINIFICAZIONE

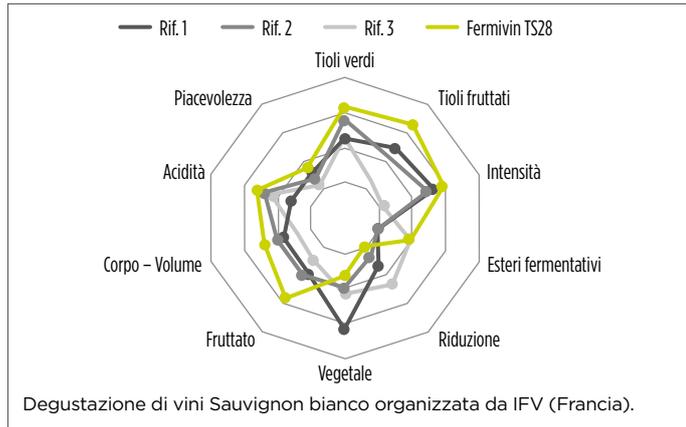
Fermivin TS28 permette d'ottimizzare la liberazione di precursori aromatici tiolici (bosso, ginestra, ribes nero, pompelmo). Fermivin TS28 partecipa anche alla rotondità e quindi all'equilibrio in bocca. L'espressione aromatica di Fermivin TS28 può essere ottimizzata tramite una nutrizione azotata con attivanti quali **Natuferm® Bright**. Queste proprietà lo rendono perfetto per varietà come Sauvignon bianco, Verdejo, Riesling o Friulano.

SCIENZA E TECNICA

As a result of its β -lyase activity, **Fermivin TS28** is very effective at bringing out varietal aromas, especially 3MH and 4MMP.



I vini fermentati con **Fermivin TS28** sono descritti come vini dall'aroma fruttato intenso con note di agrumi, frutti tropicali e bosso.



UN COMMENTO

« Utilizzo **Fermivin TS28** come alternativa ad altri ceppi di riferimento in Nuova Zelanda. Mi piacciono i suoi sentori di agrumi, le note di pepe maturo e frutti tropicali e il bell'attacco e la buona lunghezza che dona al vino »

Un enologo di Marlborough, Nuova Zelanda.

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

Vini bianchi con note di bosso, ribes nero, pompelmo, ginestra, selce.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	14.5%
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Medio
Temperature	15-22 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	6-8 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.31 g/L
Produzione di acetaldeide	< 35 mg/L
Produzione di H ₂ S	Media
Fattore Killer	Killer K2

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Il ceppo **2868** è stato selezionato e validato dall'IFV (Istituto Francese della Vite e del Vino) nella Valle della Loira (Francia).

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin TS28 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 TS28 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

In-Line Ready Fermivin TS28

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.
.....

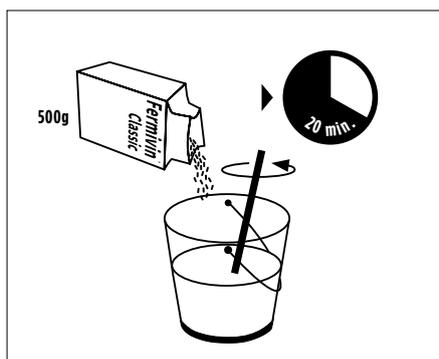
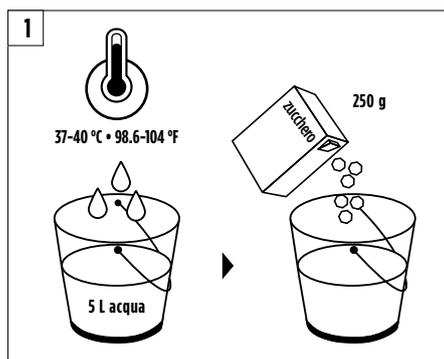
OENOBANDS SAS

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:

PROTOCOLLO DI REIDrataZIONE

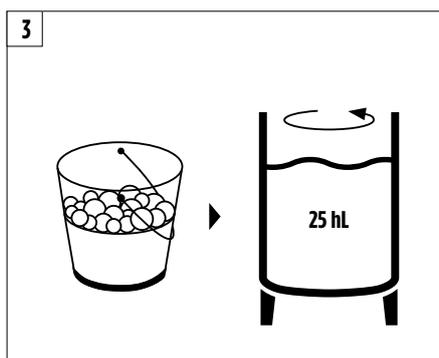
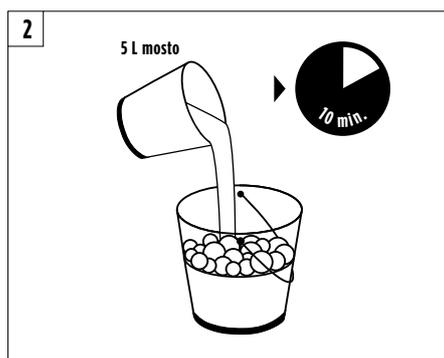
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 TS28**, 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.

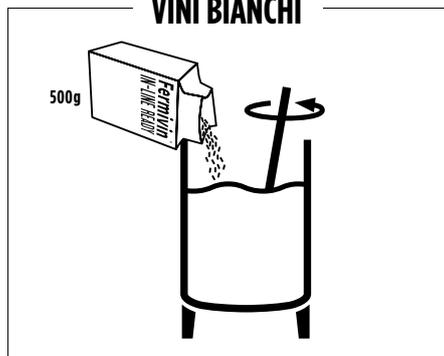
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

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



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.