



Fermivin®



VR5

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

VINO FRUTTATO AL PALATO MEDIO E STRUTTURATO

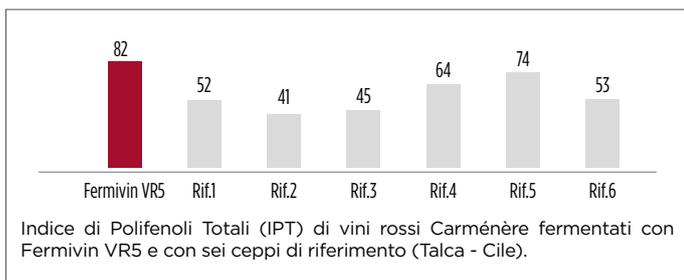
VINIFICAZIONE

Fermivin® VR5 è adatto alla produzione di vini rossi destinati ad affinamenti prolungati.

Favorisce un'estrazione ottimale dei polifenoli e contribuisce alla loro stabilizzazione nel tempo. Fermivin VR5 partecipa allo sviluppo di aromi di ribes nero, prugne secche e marasca e di note speziate. Il suo utilizzo è particolarmente consigliato in sinergia con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Fruit**, al fine di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore attraverso la formazione di piranoantociani.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin VR5 contribuisce all'estrazione dei polifenoli, alla formazione di piranoantociani nonché alla liberazione di polisaccaridi, rinforzando la struttura e stabilizzando il colore dei vini da affinamento.



UN COMMENTO

« Quando fermento i miei Syrah con **Fermivin VR5** predominano gli aromi di ribes nero e susine. Non ho mai avuto note di riduzione, anche in condizioni di elevati tenori alcolici. Il vino ottenuto presenta una forte intensità colorante e una gradevole sensazione in bocca. »

Un produttore di Robertson, Sudafrica.

DEGUSTAZIONE

Colore profondo e intenso, aromi di frutti rossi e maturi a centro bocca, pienezza e complessità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15.5%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Moderato
Temperature	18-32 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	7-8 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.18 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Attività HCDC*	80%
Fattore Killer	Neutro

* HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Il ceppo **VR5** è stato selezionato in Borgogna (Francia) e validato da OENOBRANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VR5 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 VR5 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

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

In-Line Ready Fermivin VR5

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[®]

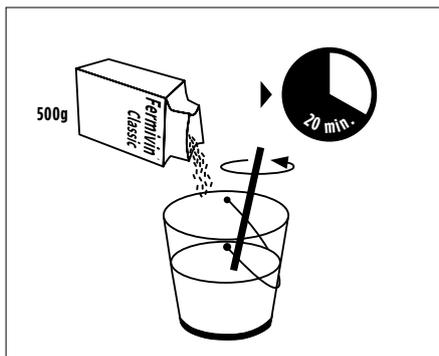
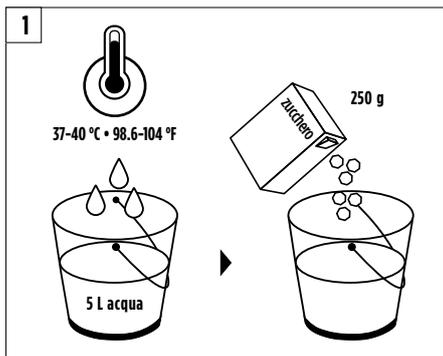


VR5

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

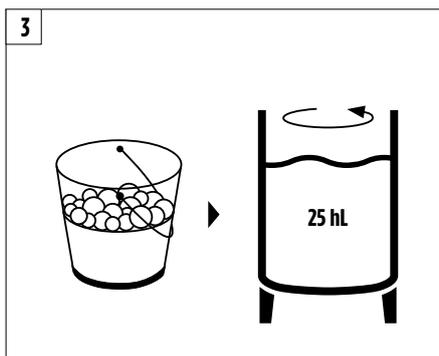
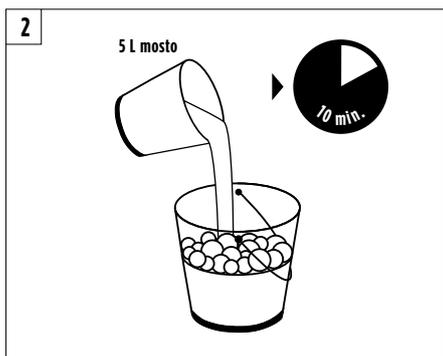
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 VR5**, 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.

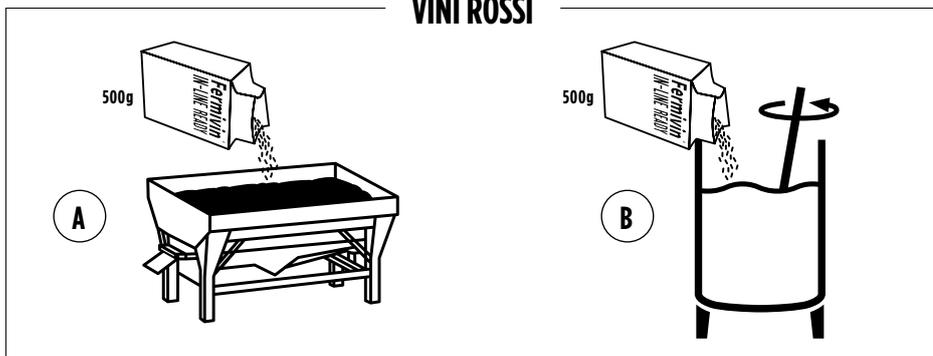
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

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



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

La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore ai 15 °C. È necessaria una corretta omogeneizzazione standard dopo l'aggiunta del lievito.