



# Fermivin®



## XL

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# 11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

## VINI ROSSI E ROSÉ FRUTTATI E DELICATI

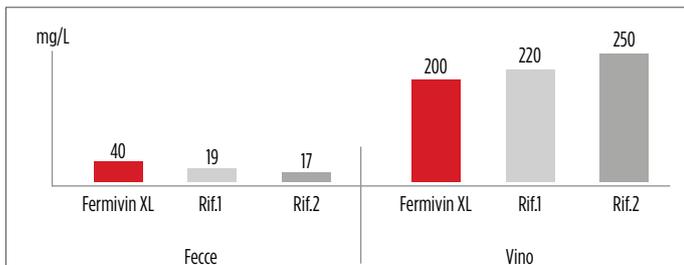
### VINIFICAZIONE

Fermivin® XL permette di produrre vini rossi fruttati e con tannini morbidi, rendendo la struttura meno aggressiva, per vini destinati ad un rapido consumo. È adatto alle macerazioni brevi.

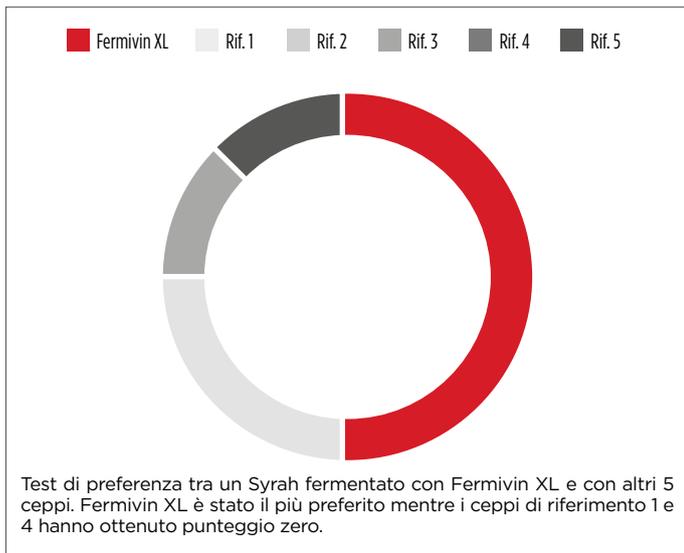
Il suo utilizzo in combinazione con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Color** permette d'ottimizzare l'estrazione del colore e dei polifenoli.

### SCIENZA E TECNICA

Fermivin XL presenta una forte capacità di adsorbimento dei tannini più astringenti e galloilati, contribuendo così alla diminuzione dell'astringenza dei vini.



Analisi dei tannini adsorbiti dalle fecce e dei tannini residui in un vino Merlot fermentato con Fermivin XL e con due ceppi di riferimento (dati INRAe Montpellier).



Test di preferenza tra un Syrah fermentato con Fermivin XL e con altri 5 ceppi. Fermivin XL è stato il più preferito mentre i ceppi di riferimento 1 e 4 hanno ottenuto punteggio zero.

### UN COMMENTO

« Fermivin XL è il ceppo migliore per i miei Tempranillo e Syrah quando voglio attenuare la carica tannica mantenendo un fruttato intenso. »

**Un produttore della regione di Granite Belt, Australia.**

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 e neri con una bassa astringenza e una sensazione di rotondità in bocca.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15.5%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Medio
Temperature	20-30 °C

### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	7-9 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H <sub>2</sub> S	Bassa
Produzione di vinilfenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Neutro

### QUADRO STORICO E SVILUPPI

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

Il ceppo CECTA 11947 XL è stato selezionato e validato dall'Università di Santiago (Cile).

### DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin XL 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, 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:



# Fermivin<sup>®</sup>

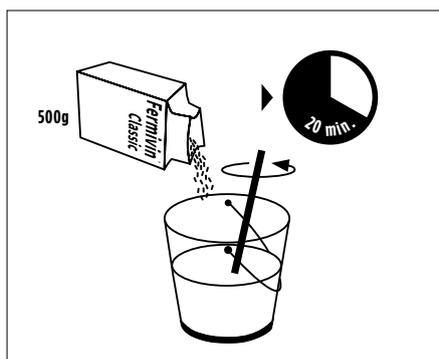
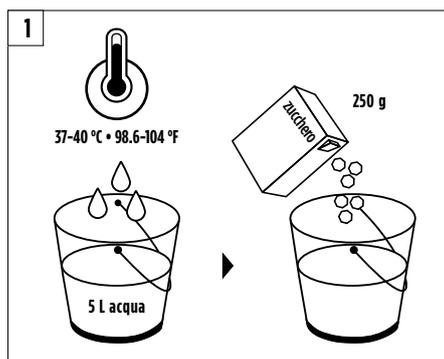


**XL**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

## PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

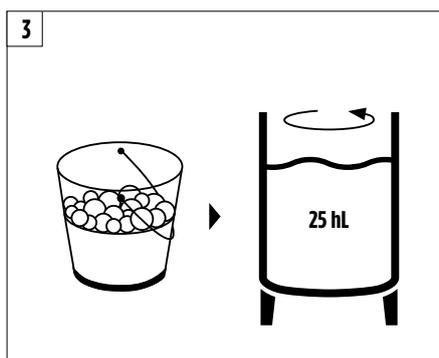
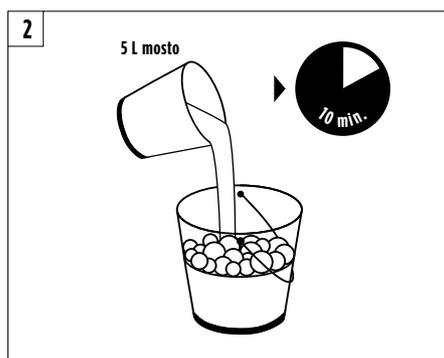
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



**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 XL**, 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.** Incorporare 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.