



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 quarant'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.

®
Fermivin
ES

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.

MT48

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

PER VINI ROSSI FRUTTATI E SPEZIATI



VINIFICAZIONE

Fermivin® MT48 permette di ottenere vini rotondi ed espressivi dai tannini morbidi e dalle note aromatiche complesse.

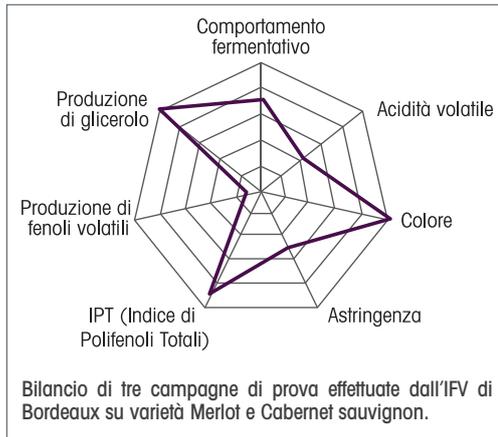
È adatto a vini destinati a brevi affinamenti, tra sei e dodici mesi.

Il suo utilizzo in combinazione con l'enzima di macerazione Rapidase® Extra Color permette di ottimizzare l'estrazione dei composti fenolici.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin MT48 possiede la proprietà di produrre glicerolo in concentrazione elevata, favorendo la sensazione di rotondità in bocca dei vini finiti.



DEGUSTAZIONE

Vini di tradizione bordeaux, finezza ed eleganza. Note di ciliegia, lampone, mora, prugna e spezie.



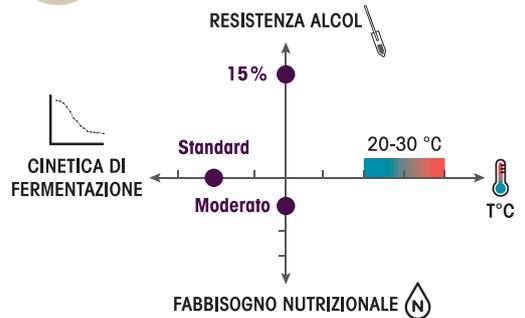
UN COMMENTO

« Con Fermivin MT48 vino è più intenso al naso e più complesso in confronto ad altri ceppi di lievito. Attacco morbido e struttura media. Note speziate. »

Degustatori IFV Bordeaux, Francia, in un confronto con otto ceppi di lievito abitualmente utilizzati sugli stessi vitigni.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Produzione di SO ₂ | < 10 mg/l |
| Produzione di glicerolo | 8 - 10 g/l |
| Produzione di acidità volatile | < 0,25 g/l |
| Produzione di acetaldeide | < 25 mg/l |
| Produzione di H ₂ S | Bassa |
| Produzione di viniifenoli | Non rilevabile (POF -) |
| Fattore Killer | Neutro |



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo 4882 è stato selezionato e validato nella regione di Bordeaux (Francia) dall'IFV (Istituto Francese della Vite e del Vino) con la partecipazione del CIVB (Consiglio Interprofessionale del Vino di Bordeaux).



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin MT48 contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hl.

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

La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUTORE:

CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it

