



Fermivin®



IL CELEBRE LIEVITO INARRESTABILE

VINIFICAZIONE

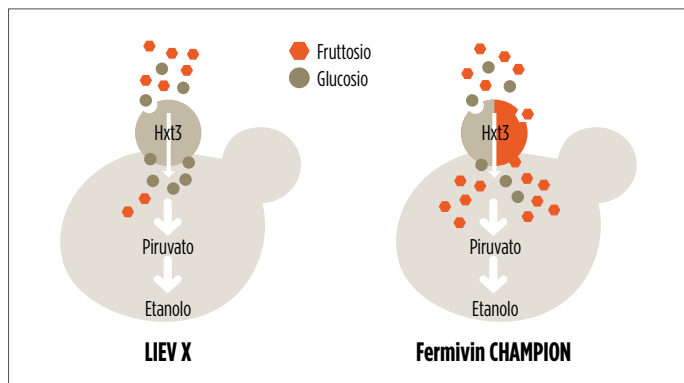
Fermivin® CHAMPION è un lievito fruttosifilo. È resistente alle gradazioni alcoliche molto elevate e prende rapidamente il sopravvento nell'ambiente. Aggiunto a metà fermentazione, garantisce il completo esaurimento degli zuccheri in situazioni di possibile rallentamento (gradazione potenziale elevata, composti tossici) ed evita le fermentazioni stentate.

In caso di arresto fermentativo, assicura il riavvio anche nelle situazioni più difficili (pochi zuccheri, tenore alcolico importante, bassa temperatura).

La sua efficacia è maggiore se l'inoculo con **Fermivin CHAMPION** viene effettuato dopo una detossificazione dei mosti in arresto tramite scorze di lievito **Extraferm® D'tox** che liberano i vini dai composti tossici che bloccano la fermentazione alcolica.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin CHAMPION è l'unico ceppo a possedere uno speciale trasportatore degli esosi (HXT3 versione **Fermivin CHAMPION**), il quale ha una elevata affinità per il fruttosio. Ciò conferisce al ceppo una miglior capacità di fermentare indifferentemente glucosio e fruttosio.



UN COMMENTO

« A fine vendemmia, mi sono ritrovato con tre vasche ottenute da fermentazioni spontanee e in arresto con oltre 15 g/l di zuccheri residui. Il trattamento con Extraferm seguito dall'inoculo di 30 g/hL di **Fermivin CHAMPION** mi ha permesso di completare le fermentazioni alcoliche e di ottenere i migliori vini bianchi dell'annata. »

Un produttore della Mancha, Spagna.

DEGUSTAZIONE

Fermivin CHAMPION ensures quality wine that respects each grape variety's typical features.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	18%
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Medio
Temperature	15-30 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.37 g/L
Produzione di acetaldeide	< 60 mg/L
Produzione di H ₂ S	Media
Fattore Killer	Neutro

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Il ceppo **67J** è stato selezionato e validato nel 1967 dall'INRAe (Istituto nazionale di ricerca per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente).

È stato commercializzato per la prima volta nel 1978 da Gist-brocades.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin CHAMPION 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.
.....

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.

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[®]

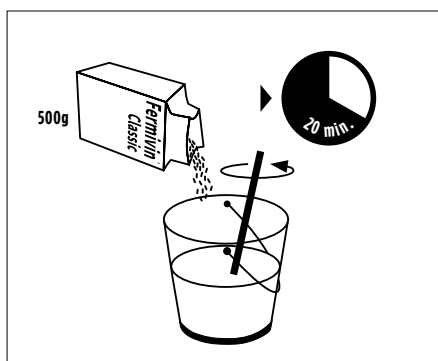
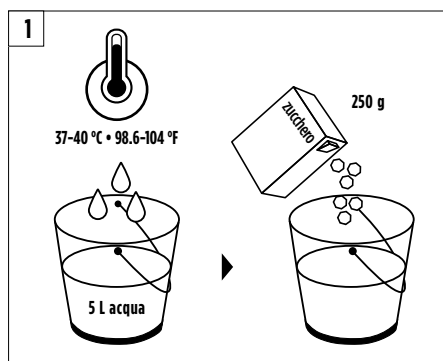


CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAe - FRANCE

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

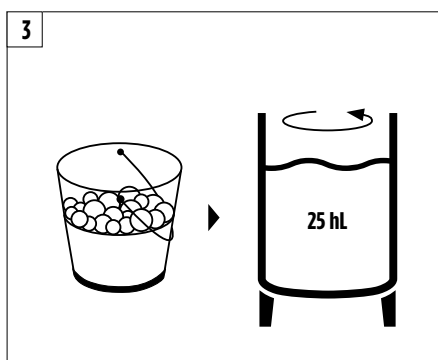
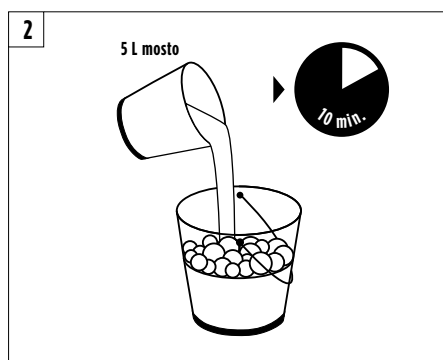
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 CHAMPION**, 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.