



Fermivin®



LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

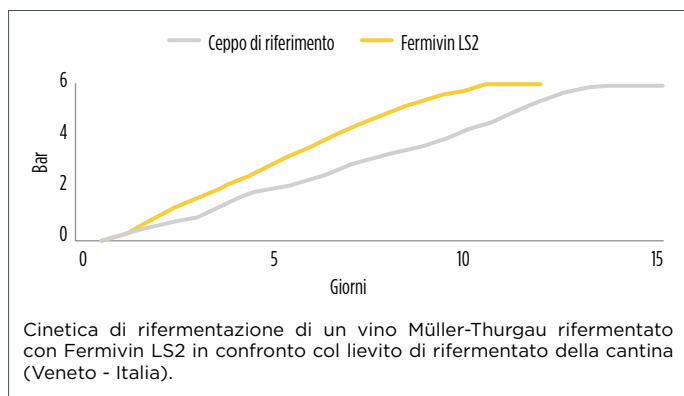
PRIMA E SECONDA FERMENTAZIONE

VINIFICAZIONE

Fermivin® LS2 è indicato per la vinificazione di tutti i tipi di vino, anche in condizioni difficili (basse temperature, mosti molto chiarificati, bassa torbidità, inferiore a 80 NTU) con consumo completo degli zuccheri.

Possiede una buona attitudine all'elaborazione di vini spumanti (presa di spuma in autoclave o tramite metodo tradizionale).

SCIENZA E TECNICA



UN COMMENTO

« Fermivin LS2 è un lievito sicuro, che permette di svolgere con successo la seconda fermentazione anche in condizioni difficili. È efficace, regolare e senza sorprese. Non produce composti aromatici fermentativi e rispetta quindi la tipicità. »

Un produttore della regione di Treviso, Italia.

DEGUSTAZIONE

Profilo aromatico dei vini rispettato, senza liberazione di composti aromatici fermentativi da parte del ceppo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	16%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Moderato
Temperature	14-28 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.18 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Produzione di vinilfenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Il ceppo LS2 è stato selezionato nella regione della Champagne (Francia) e validato da OENOBRANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin LS2 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, 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[®]

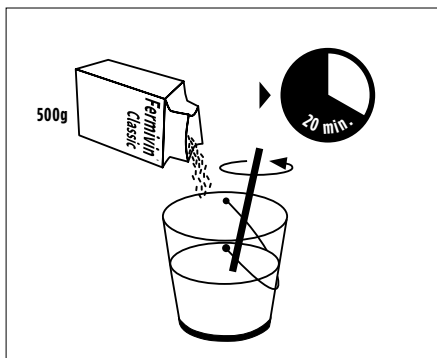
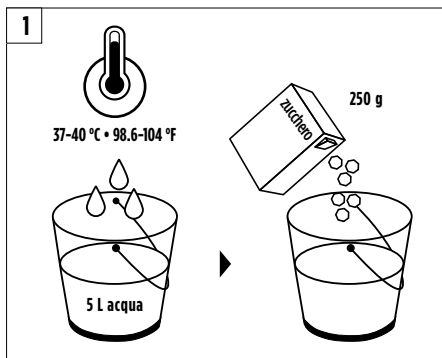


LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

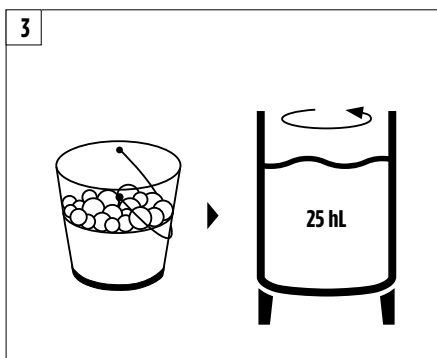
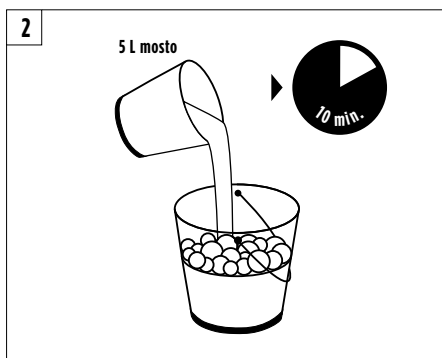
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 LS2**, 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.