



Fermivin®



MT48

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

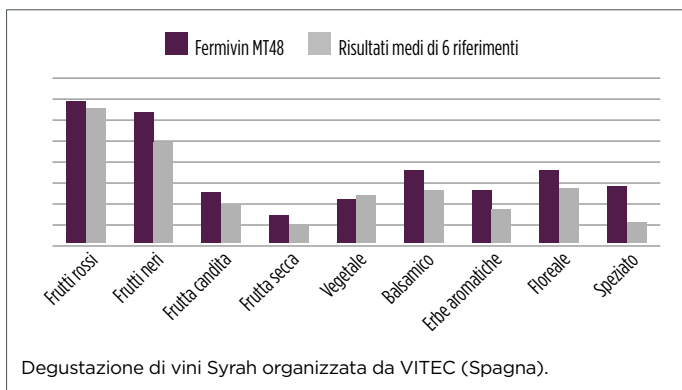
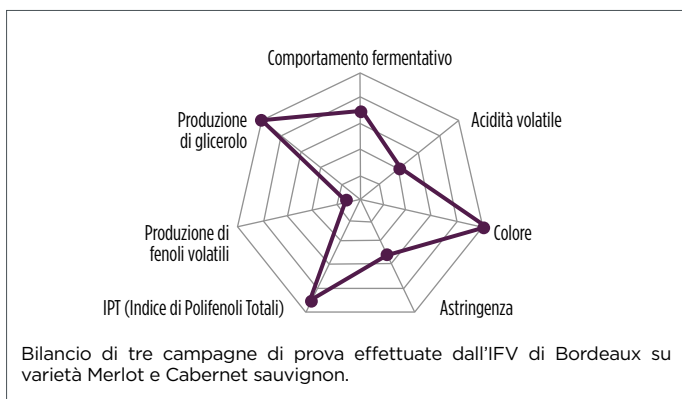
PER VINI ROSSI FRUTTATI E SPEZIATI

VINIFICAZIONE

Fermivin® MT48 offre vini rotondi ed espressivi con tannini morbidi e sentori aromatici complessi. Può gestire varietà di uva ad alto contenuto di polifenoli (Cabernet sauvignon e franc, Marselan) permettendo un periodo di maturazione breve e un profilo in bocca più leggero come con Merlot e Syrah. 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.



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.

DEGUSTAZIONE

Fermivin MT48 produce vini ricchi ed eleganti con grande intensità in termini di aromi speziati, frutti neri e prugna.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15%
Cinetica di fermentazione	Standard
Fabbisogno nutrizionale	Moderato
Temperature	20-30 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	8-10 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/L
Produzione di acetaldeide	< 25 mg/L
Produzione di H ₂ S	Media
Produzione di vinilfenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Neutro

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
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. 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[®]

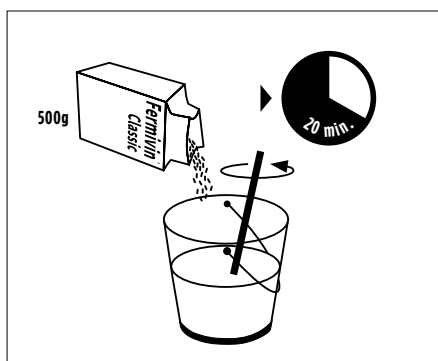
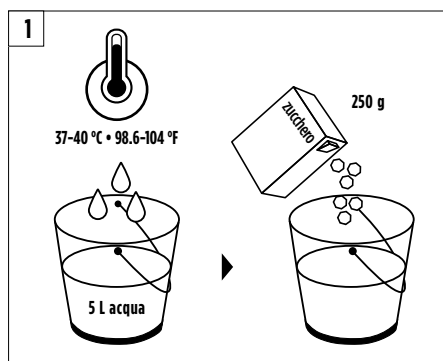


MT48

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

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

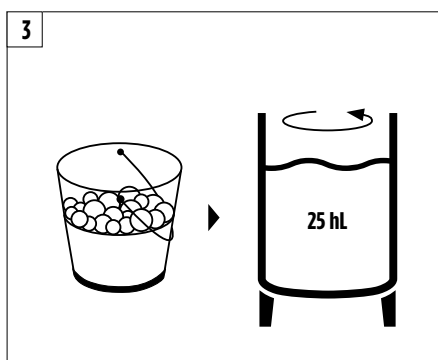
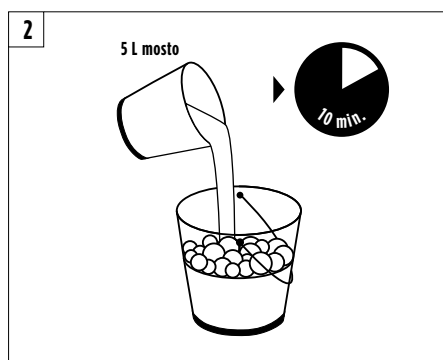
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 MT48**, 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.