



# Fermivin®



## SM102

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

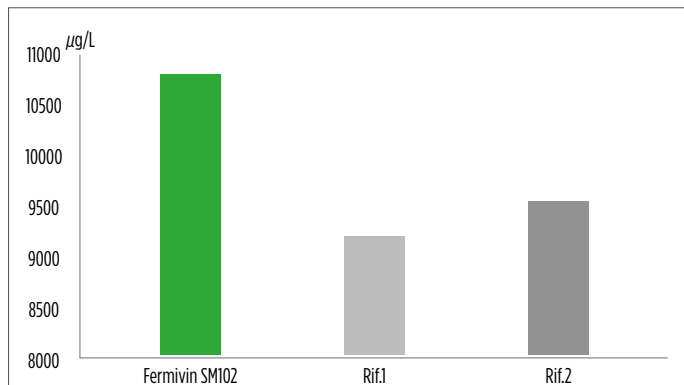
## VINI FLOREALI ED ELEGANTI

### VINIFICAZIONE

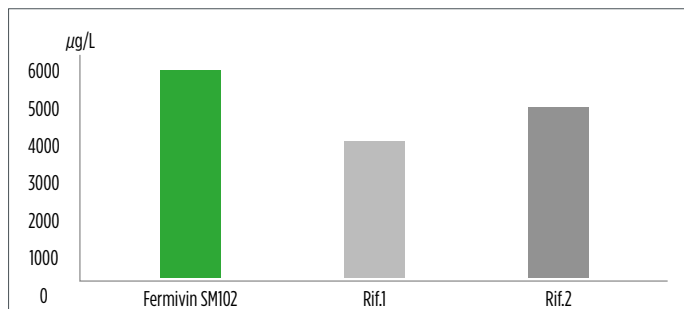
**Fermivin SM102** produce vini bianchi con aromi floreali (acacia, biancospino). Questo lievito è molto noto per la produzione di vini di qualità a basso contenuto di alcol e/o che contengono zuccheri residui. Questi zuccheri residui possono aiutare a bilanciare l'elevata acidità di alcuni vini bianchi. Può essere utilizzato anche per produrre vini fortificati con una minore aggiunta di alcol. Può pure rallentare l'avvio della fermentazione malolattica.

### SCIENZA E TECNICA

**Fermivin SM102** produce elevate quantità di esteri di fermentazione, in particolare acetati, che conferiscono al vino aromi floreali.



Contenuto di esteri fermentativi in un Riesling prodotto con Fermivin SM102 a confronto con 2 ceppi di riferimento (Renania Palatinato - Germania).



Somma del contenuto di acetati in un Riesling prodotto con Fermivin SM102 a confronto con 2 ceppi di riferimento (Renania Palatinato - Germania).

### UN COMMENTO

« **Fermivin SM102** sta producendo un vino molto fruttato e floreale. Non mi preoccupa se il lievito si è fermato a 20/30 g di zuccheri residui! In un assemblaggio con vino secco fermentato con, ad esempio, **Fermivin VB1**, posso ottenere un vino pulito e fruttato, molto elegante e facile da bere. »

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

### DEGUSTAZIONE

Vini bianchi molto fini e floreali, equilibrati.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	12%
Cinetica di fermentazione	Slow
Fabbisogno nutrizionale	Lenta
Temperature	16-22 °C

### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	6-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.18 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H <sub>2</sub> S	Bassa
Fattore Killer	Killer

### QUADRO STORICO E SVILUPPI

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

Il ceppo **SM102** è stato selezionato nella regione di Cognac (Francia) e validato da OENOBRANDS. È in commercio dal 1989.

### DOSE D'USO E CONFEZIONI

**Fermivin SM102** 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.*  
.....

### DISTRIBUTORE:



# Fermivin<sup>®</sup>

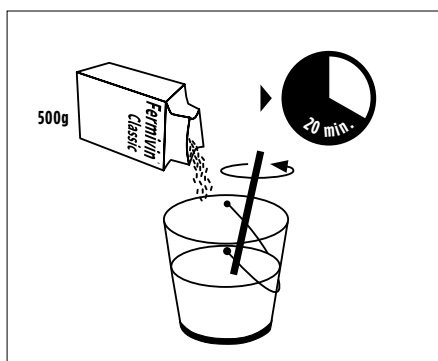
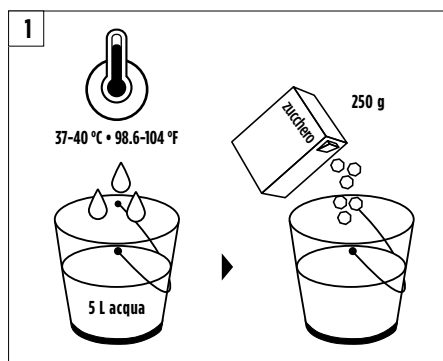


**SM102**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

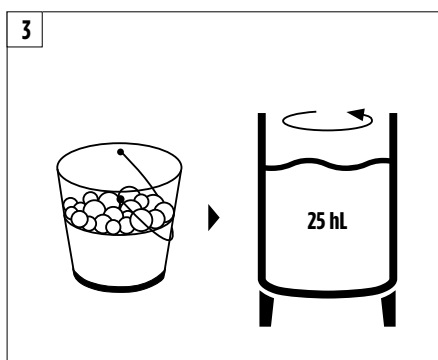
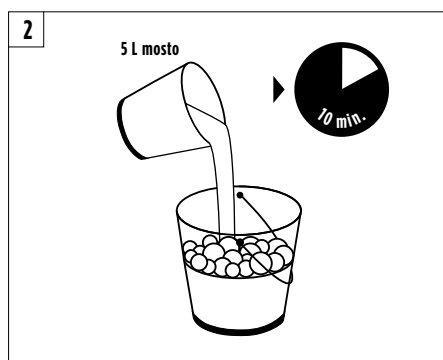
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



**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 SM102**, 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.