



Fermivin®



3C

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LW05 - VALIDATION OENOBRANDS

VINI ELEGANTI, ROTONDI, FRUTTATI E COMPLESSI

VINIFICAZIONE

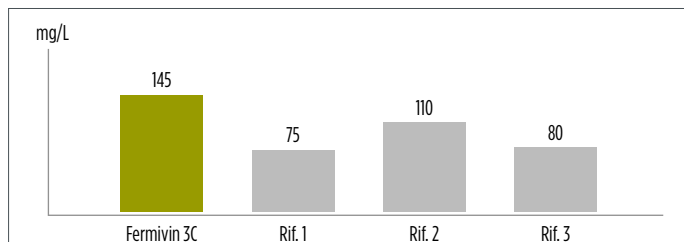
Fermivin 3C ha un impatto aromatico marcato per la sua elevata produzione di β -damascenone, che svolge un ruolo di esaltatore degli aromi fruttati e floreali.

Nonostante una fase di latenza più lunga, presenta una buona cinetica di fermentazione e consuma il fruttosio fino alla fine.

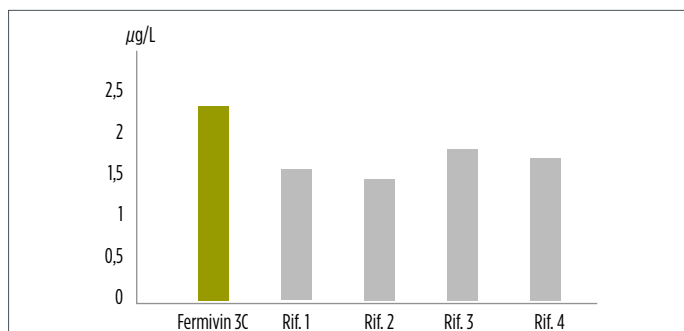
Grazie alla sua elevata liberazione di polisaccaridi, è perfetto per la fermentazione in legno e l'affinamento sulle fecce. Produce vini di alta gamma, di buona rotondità e lunghi in bocca. Queste proprietà lo rendono perfetto per varietà come Chardonnay, Viognier o Pinot grigio.

SCIENZA E TECNICA

Durante la fermentazione, **Fermivin 3C** produce molta β -damascenone, un norisoprenoide che conferisce al Chardonnay il suo aroma di pompelmo, e polisaccaridi del lievito, che possono essere ancora più elevati grazie all'invecchiamento sulle fecce.



Concentrazione di polisaccaridi di lievito in vini Chardonnay fermentati con diversi ceppi di lievito a confronto con Fermivin 3C (Valle del Rodano - Francia).



Concentrazione di β -damascenone nei vini Chardonnay prodotti da Fermivin 3C e confrontati con vari ceppi (Valle del Rodano - Francia).

UN COMMENTO

« **Fermivin 3C** ha permesso l'ottenimento di uno Chardonnay ben equilibrato, con note pronunciate di agrumi, freschezza e persistenza degli aromi. »

Un produttore della Valle del Maipo, Cile.

DEGUSTAZIONE

Note intense e complesse di pera, fiori d'acacia, tiglio, agrumi e frutti tropicali. Rotondità, eleganza e volume in bocca.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	14%
Cinetica di fermentazione	Lanta
Fabbisogno nutrizionale	Medio
Temperature	16-22 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/L
Produzione di acetaldeide	< 40 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

Il ceppo **LW05** è stato ottenuto per ibridazione dal dipartimento di R&S di Gist-brocades e validato da OENOBRANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin 3C 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.

Fermivin 3C classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

In-Line Ready Fermivin 3C

Dose d'uso raccomandata: 30 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®

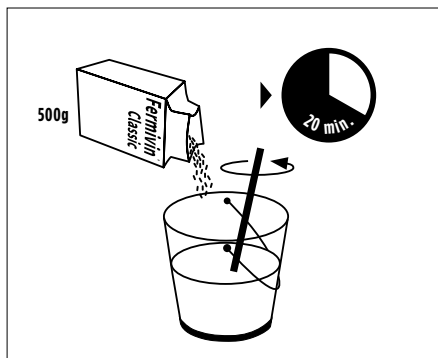
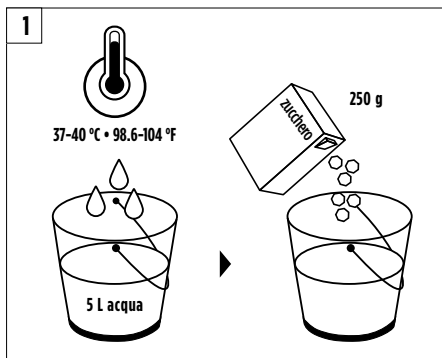


3C

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW05 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

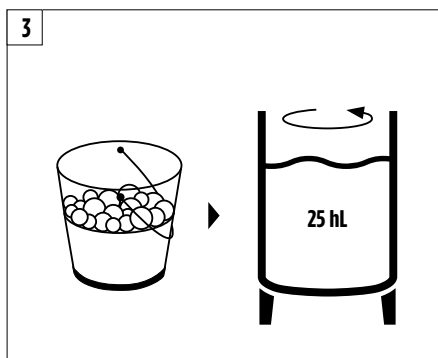
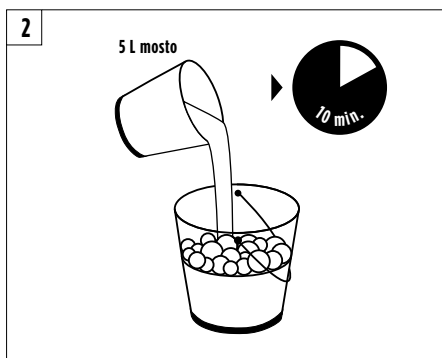
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 3C**, 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.

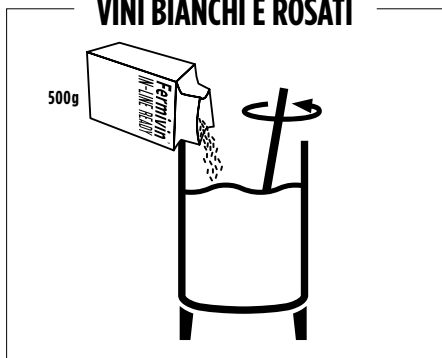
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

PROTOCOLLO IN-LINE READY

I LIEVITI FERMIVIN IN-LINE READY SONO PROGETTATI PER ESSERE AGGIUNTI DIRETTAMENTE AL MOSTO, SIA TRAMITE MISCELATORE SOLIDO-LIQUIDO AUTOMATICO CHE CON FUNZIONAMENTO MANUALE ALLA DOSE DI 30 G/HL.



VINI BIANCHI E ROSATI



Per la vinificazione in bianco, l'operazione manuale può consistere in un'aggiunta diretta al mosto dopo la chiarifica.

La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore a 15 °C. È necessaria un'adeguata omogeneizzazione dell'insieme dopo l'aggiunta del lievito.

Si consiglia l'integrazione dopo la chiarifica dei mosti con **Extraferm® D'tox** in ragione di 20-40 g/hL. Minore è la torbidità, maggiore è la dose.