



Fermivin®



LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

VINI MINERALI, FRESCHI E AROMATICI

VINIFICAZIONE

Il lievito **Fermivin® LVCB** è indicato per la fermentazione di mosti molto chiarificati, a partire da temperatura di 12 °C e con livelli di alcol potenziale elevati.

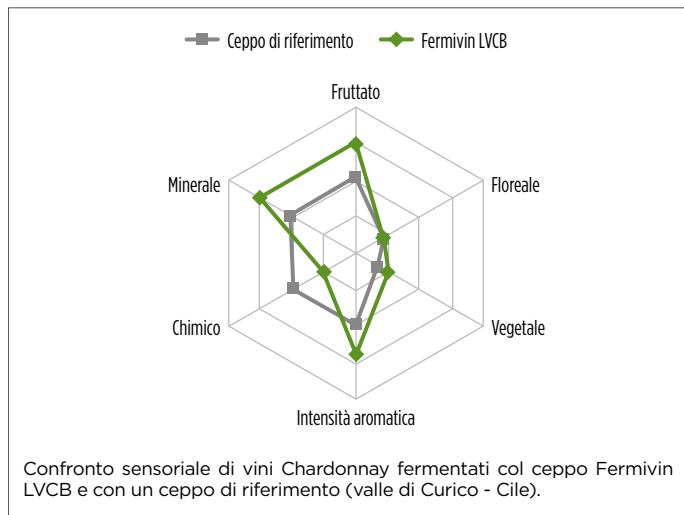
Favorisce un'espressione ottimale degli aromi freschi e fruttati.

Fermivin LVCB un ceppo molto robusto, può essere utilizzato per la seconda fermentazione. Queste proprietà lo rendono perfetto per varietà come Sylvaner, Pinot grigio e bianco o Chardonnay.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin LVCB's metabolism of lipids and amino acids promotes fermentation ester synthesis in highly clarified must.

Fermivin LVCB, un ceppo molto robusto, può essere utilizzato per la seconda fermentazione. Queste proprietà lo rendono perfetto per varietà come Sylvaner, Pinot grigio e bianco o Chardonnay.



UN COMMENTO

« **Fermivin LVCB** è perfetto per i miei Chardonnay perché permette di preservare la freschezza. Dopo la macerazione pellicolare e la fermentazione a bassa temperatura, ho ottenuto aromi di frutti tropicali molto persistenti con una grande lunghezza in bocca. »

Un produttore del Trentino, Italia.

DEGUSTAZIONE

Vini bianchi che presentano una buona mineralità e note di citronella, frutti a polpa bianca (pera), agrumi, albicocca, pesca e frutti tropicali (ananas).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Moderato
Temperature	12-22 °C / 54-72 °F

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	< 30 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Il ceppo **LVCB** è stato selezionato e validato dall'Università del Cile nella Valle di Casablanca.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin LVCB 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 LVCB classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

In-Line Ready Fermivin LVCB

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, 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®

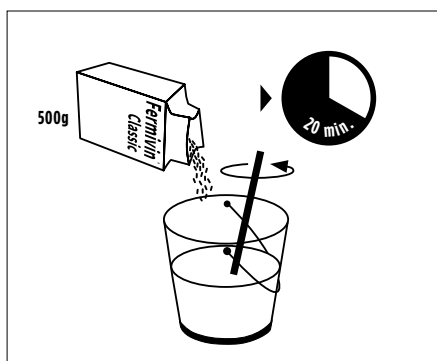
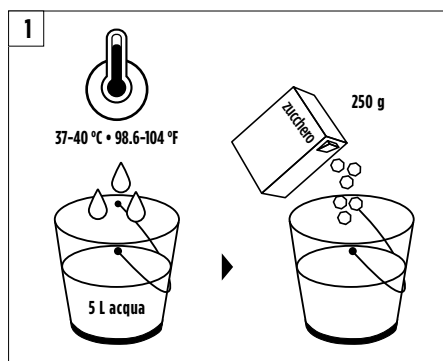


LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

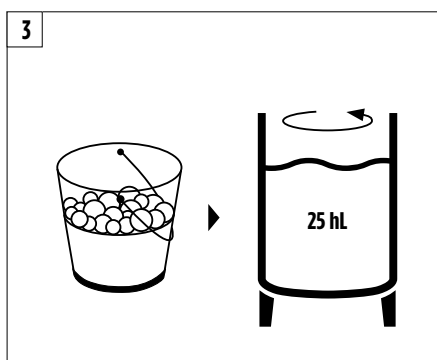
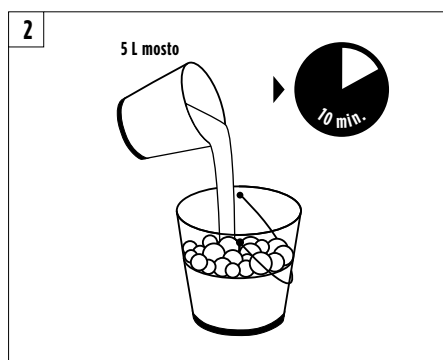
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 LVCB**, 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.

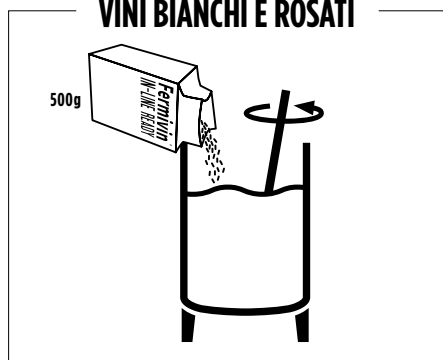
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

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.