



Fermivin®



VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

LIEVITO NON-SACCHAROMYCES PER AROMA E VOLUME

VINIFICAZIONE

Fermivin® VINEAE è un lievito non-Saccharomyces, che intensifica l'aromaticità e apporta struttura e volume.

■ Nel vino, il suo utilizzo è in co-inoculo con *S. cerevisiae* per aspetti sensoriali e prestazionali.

Rapporto raccomandato: 80% VINEAE / 20% Saccharomyces.

→ Vini bianchi e rosati per maggiore espressione floreale, fruttata e più complessità aromatica.

→ Vini rossi per tannini più morbidi, minore carattere vegetale, equilibrio più armonico.

→ Vini spumanti per basi più pulite, minore contenuto di acidi grassi ramificati, aromi più freschi.

■ L'uso di Natuferm® Bright o Fruity aumenta l'apporto aromatico.

■ In sidro e fermentazioni no/low-alcol può essere utilizzato da solo.

SCIENZA E TECNICA

Il co-inoculo aumenta la concentrazione di esteri (Figura 1). L'autolisi è fino a 5 volte più rapida rispetto a qualsiasi Saccharomyces, apportando corpo e rotondità in un breve periodo di affinamento sui lieviti (Figura 2).

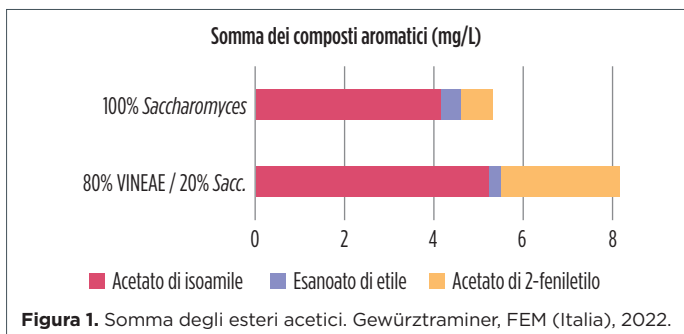


Figura 1. Somma degli esteri acetici. Gewürztraminer, FEM (Italia), 2022.

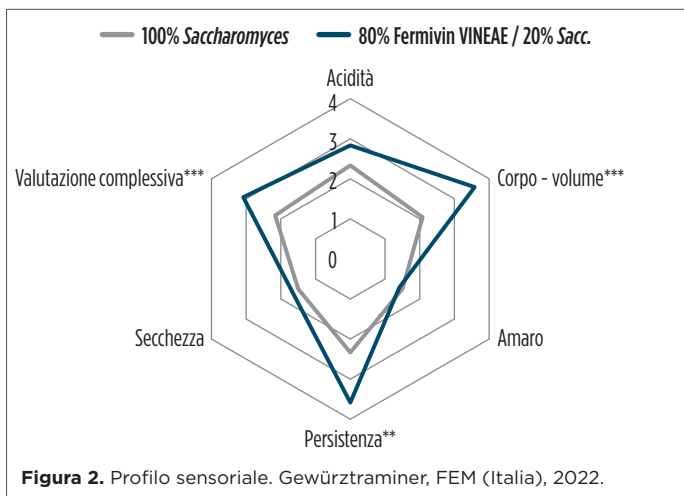


Figura 2. Profilo sensoriale. Gewürztraminer, FEM (Italia), 2022.

DEGUSTAZIONE

Fermivin VINEAE produce vini complessi e molto aromatici, con buona struttura e volume.

UN COMMENTO

« VINEAE non sovrasta mai Saccharomyces, lo completa, apportando sempre struttura e spinta aromatica. »

Vinificatore a Martinborough, Nuova Zelanda.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Tolleranza alcolica	10%
Cinetica fermentativa	Media
Requisiti nutrittivi	<ul style="list-style-type: none"> Tiamina obbligatoria: 30-50 mg/hL (limite EU : 60 mg/hL) In caso di uso di DAP o DAS, aggiungerli dopo 1/3 della FA
Temperatura	16-28 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di acidità volatile	< 0,20 g/L
Produzione di H ₂ S	Nulla

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Hanseniaspora vineae*

Il ceppo HV205 è stato selezionato dall'Università dell'Uruguay in collaborazione con il professor Francisco CARRAU e validato da Oenobrand.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VINEAE contiene oltre 10 miliardi di cellule di lievito secco attivo per grammo.

Dose raccomandata: 16 g/hL di Fermivin VINEAE e 4 g/hL di *S. cerevisiae*, per ottenere una dose totale di 20 g/hL. Fare riferimento al protocollo sul retro.

Confezionamento: Buste sottovuoto da 500 g. Conservare nella confezione originale non aperta, a 4 °C e al riparo dall'umidità.

.....

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.

.....

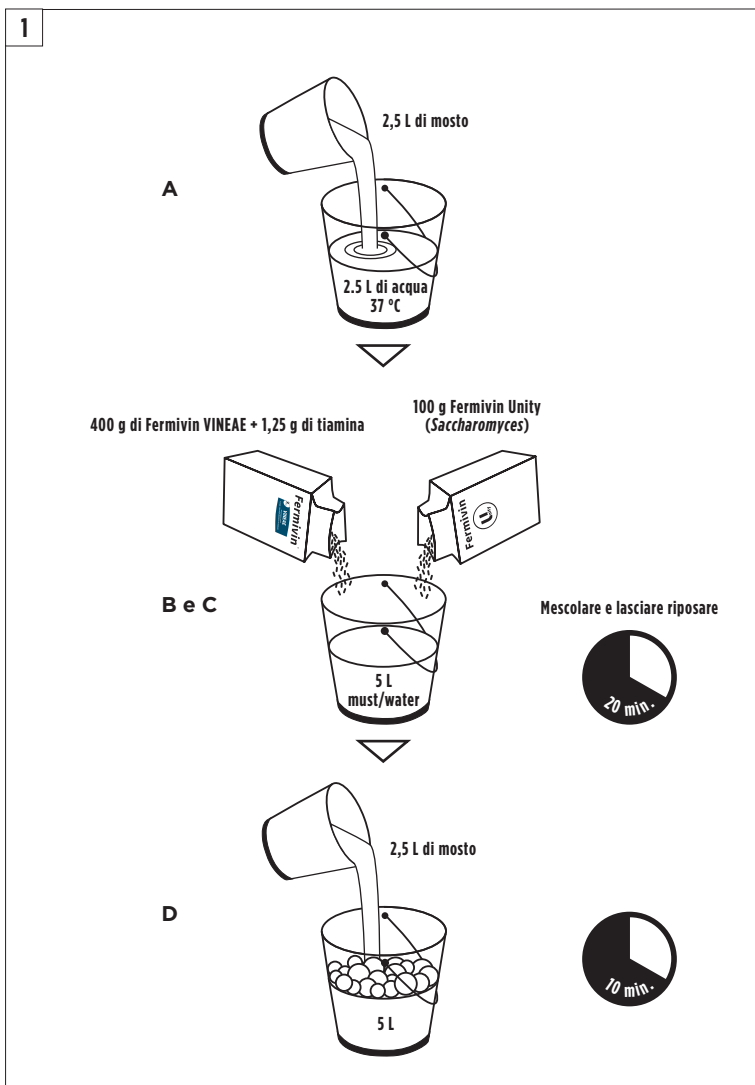
Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, 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:

PROTOCOLLO D'USO PER 25 HL



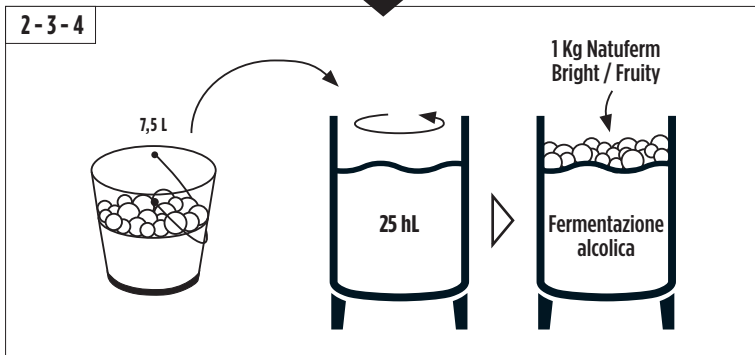
1. Reidratare insieme i lieviti **Fermivin VINEAE** e **Saccharomyces cerevisiae**.

A. Preparare una miscela di 2,5 L di mosto e 2,5 L di acqua limpida non clorata a 37 °C. Questo substrato permette di ottimizzare l'efficacia della reidratazione e di massimizzare la vitalità dei lieviti. Il tipo di zucchero è importante per **Fermivin VINEAE**: tutti sono adatti, tranne il saccarosio.

B. Aggiungere **Fermivin VINEAE**: Dose: 16 g/hL, ovvero l'80% della dose totale di 20 g/hL. Per una vasca di 25 hL corrisponde a 400 g di **Fermivin VINEAE** + 1,25 g di tiamina. Mescolare energicamente per assicurare una buona dispersione.

C. Aggiungere il lievito *Saccharomyces* scelto: Dose: 4 g/hL, ovvero il 20% della dose totale di 20 g/hL. Per una vasca di 25 hL corrisponde a 100 g. Mescolare energicamente. Lasciare riposare 20 minuti.

D. Aggiungere 2,5 L di mosto per portare la preparazione alla stessa temperatura del mosto da fermentare. Lasciare riposare 10 minuti.



2. Inoculare la preparazione nella vasca da 25 hL. Al momento dell'inoculo, la differenza di temperatura tra la preparazione e il mosto non deve superare i 10 °C.

3. Omogeneizzare.

4. Fermentazione alcolica:

- Aggiungere 40 g/hL di **Natuform Bright** o **Fruity** all'inoculo, cioè 1 kg per una vasca da 25 hL.
- Se si usano DAP o DAS, si raccomanda l'aggiunta dopo 1/3 della FA.
- La temperatura della fermentazione alcolica deve essere superiore a 16 °C.