



Fermivin®

PRIMATHIOL ILR
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
667 - VALIDATION OENOBANDS

Produced
for direct
inoculation

**In-Line
Ready**

ESPRESSIONE INTENSA DI TIOLI VERDI

VINIFICAZIONE

Fermivin® PRIMATHIOL è un lievito liberatore di tioli per vini bianchi e rosati con un profilo marcato di tioli verdi, adatto al Sauvignon blanc e a varietà simili.

Garantisce prestazioni affidabili in mosti con APA moderato tra 15-22 °C.

L'intensità tiolica può essere potenziata con **Natuferm® BRIGHT**.

SCIENZA E TECNICA

Selezionato per il suo genotipo IRC7 (L/L) con elevata attività β-liasica, che consente un'importante liberazione di 4MMP e 3MH e la conversione in 3MHA.

UN COMMENTO

« Volevo più tioli verdi nel mio Colombard. **Fermivin PRIMATHIOL** mi ha dato aromi più freschi e più definiti. »

Enologo-Gers, Francia.

DEGUSTAZIONE

I vini fermentati con **Fermivin PRIMATHIOL** mostrano un profilo marcato di tioli verdi, con note di bosso, scorza di agrumi, pompelmo e guava. I vini risultano freschi, diretti ed espressivi, con un'intensità aromatica pulita.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15%
Cinetica fermentativa	Standard
Fabbisogni nutrizionali	Elevati
Temperatura	15-22 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO₂	< 10 mg/L
Produzione di acidità volatile	< 0.3 g/L
Produzione di H₂S	Media

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Il ceppo **667** proviene dalla collezione di lieviti enologici di Gist-brocades ed è stato validato da OENOBANDS tra il 2023 e il 2025.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

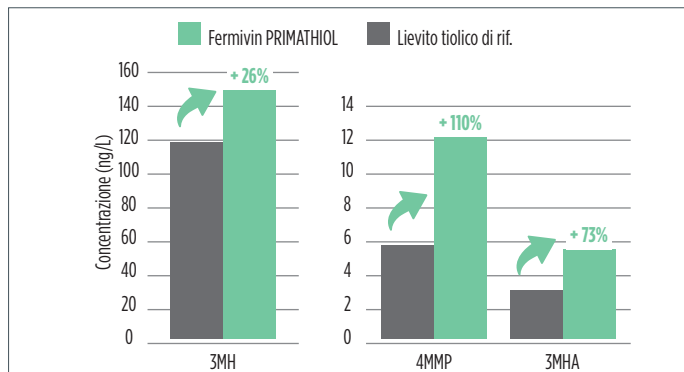
Contiene più di 10 miliardi di cellule di lievito secco attivo per grammo. Deve essere conservato nella confezione originale sigillata, in un luogo fresco (5-15 °C) e asciutto.

Fermivin PRIMATHIOL In-Line Ready

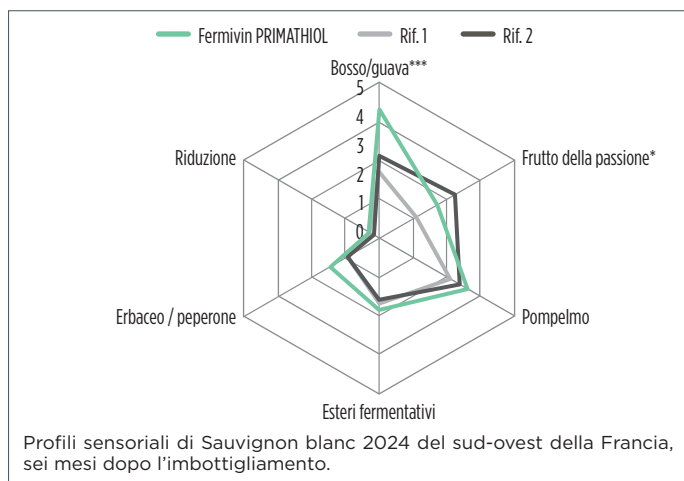
Dose raccomandata: 30 g/hL.

Confezionamento: sacchetti 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.
.....



Concentrazioni di 3MH, 4MMP e 3MHA in vini di Sauvignon blanc. Confronto con un lievito tiolico di riferimento. Valle della Loira, Francia, 2024. Le soglie di percezione olfattiva sono rispettivamente 60, 0,8 e 4 ng/L.



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®

U nity **PRIMATHIOL** **ILR**
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
667 - VALIDATION OENOBRANDS

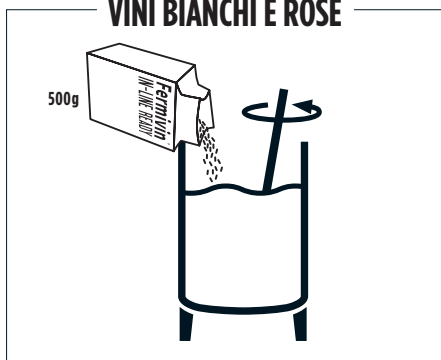
Produced
for direct
inoculation

**In-Line
Ready**

PROTOCOLLO IN-LINE READY

I LIEVITI FERMIVIN IN-LINE READY SONO PROGETTATI PER ESSERE AGGIUNTI DIRETTAMENTE AL MOSTO, CON UN DOSAGGIO DI 30 G/HL

VINI BIANCHI E ROSÉ



Per la vinificazione in bianco e rosato, l'aggiunta diretta al mosto può essere effettuata dopo la chiarifica.

La temperatura del mosto al momento dell'inoculo deve essere superiore a 15 °C. È necessaria un'omogeneizzazione standard dopo l'aggiunta del lievito.

Si raccomanda una supplementazione dopo la chiarifica del mosto con **Extraferm® D'tox** a 20-40 g/hL. Più bassa è la torbidità, maggiore deve essere il dosaggio.