



# Fermivin®



Produced for direct inoculation

In-Line Ready

## NESSUNA RIDUZIONE. SOLO ESPRESSIONE DEL FRUTTO

### VINIFICAZIONE

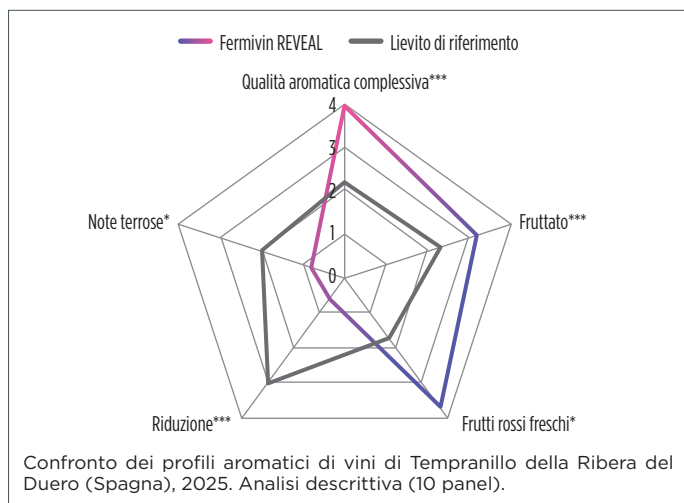
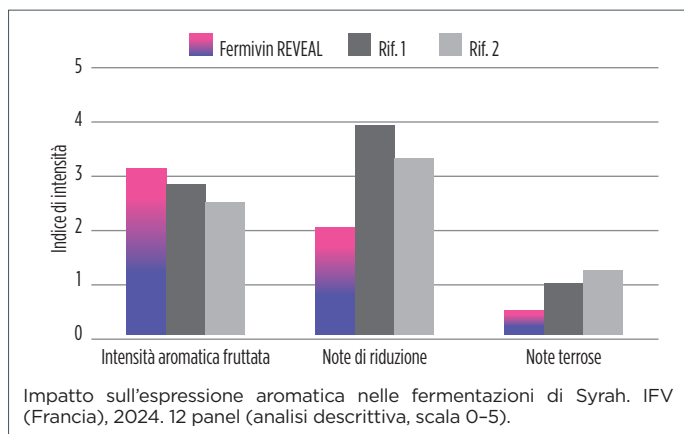
**Fermivin® REVEAL** è stato sviluppato per garantire fermentazioni a rischio di riduzione. Limitando la formazione di H<sub>2</sub>S, evita il mascheramento degli aromi fruttati e mantiene i vini espressivi durante la fermentazione.

Garantisce prestazioni affidabili in un'ampia gamma di condizioni, inclusi mosti con YAN da basso a moderato e pratiche di vinificazione riduttive.

Raccomandata per varietà sensibili alla riduzione come Syrah, Tempranillo, Dolcetto, o in qualsiasi condizione riduttiva.

### SCIENZA E TECNICA

**Fermivin REVEAL** è stato selezionato per la sua produzione molto bassa di H<sub>2</sub>S e di SO<sub>2</sub>, durante la fermentazione. Ciò limita la formazione di composti solforati ridotti e evita il mascheramento aromatico.



### UN COMMENTO

« Abbiamo spesso problemi di riduzione sul Syrah. Con **REVEAL**, i vini sono rimasti puliti e il frutto si è espresso con maggiore chiarezza. »

**Enologo in Galizia, Spagna.**

### DEGUSTAZIONE

Profilo aromatico pulito e aperto, senza note di riduzione. Migliore espressione dei frutti rossi e dell'equilibrio complessivo.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15.5%
Cinetica fermentativa	Veloce
Fabbisogni nutrizionali	Bassi
Temperatura	18-32 °C

### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	Bassa
Produzione di acidità volatile	< 0.2 g/L
Produzione di H <sub>2</sub> S	Molto bassa - nulla

### QUADRO STORICO E SVILUPPI

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

Il ceppo **664** proviene dalla collezione di lieviti enologici di Gist-brocades ed è stato validato da OENOBRANDS tra il 2022 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 REVEAL 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, 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<sup>®</sup>



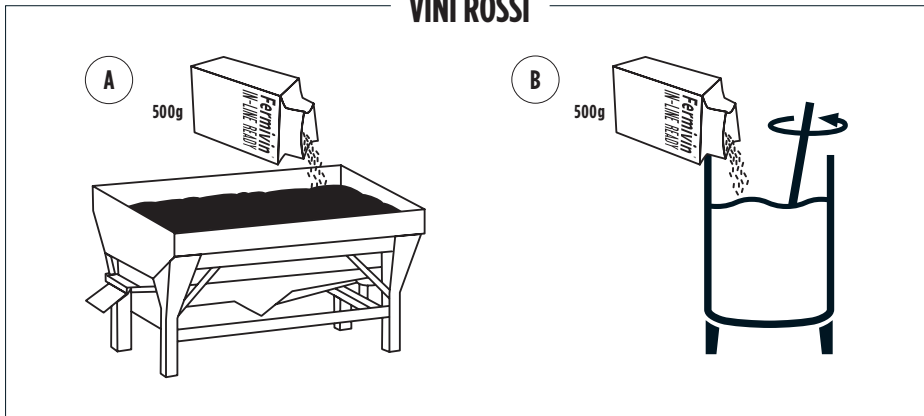
Produced  
for direct  
inoculation

**In-Line  
Ready**

## PROTOCOLLO IN-LINE READY

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

### VINI ROSSI



Per la vinificazione in rosso, in caso di macerazione prefermentativa a freddo, aggiungere il lievito dopo il riscaldamento.

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