



Fermivin®

PRESENTAZIONE DELLA GAMMA FERMIVIN®

La gamma **Fermivin** comprende ceppi di lievito selezionati per diverse applicazioni: per esaurire rapidamente le fermentazioni; per vini rossi, bianchi, rosati o effervescenti; per la rivelazione di tioli, terpeni, aromi fruttati, floreali e minerali; per la produzione di vini a rapida commercializzazione o per quelli destinati all'affinamento; per riavviare le fermentazioni stentate.

“Per ogni ceppo una peculiarità”: ogni ceppo è stato selezionato per rispondere ad uno specifico bisogno dell'industria enologica. Oenobrand ha valutato, provato e convalidato ogni lievito con gli istituti partner per evidenziare la caratteristica che rende unico ogni singolo ceppo e fornire agli enologi le soluzioni idonee alle loro necessità. Così ogni ceppo Fermivin è stato valorizzato per una sua specifica caratteristica: criofilo, rivelatori di aromi tiolici, grande produttore di esteri, per il rilascio di polisaccaridi, ecc.).

Abbiamo aggiornato le nostre schede tecniche per rendere questa caratteristica ben visibile le abbiamo arricchite di informazioni chiare e complete per suggerire agli enologi il ceppo più adatto per ogni specifico tipo di vino.

Nella tabella seguente riportiamo la caratteristica distintiva di ogni ceppo **Fermivin**, il tipo di vinificazione e i profili aromatici prodotti.



OENOBRANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand progetta e commercializza **prodotti enologici moderni e all'avanguardia**. La sua strategia di **costante innovazione** permette la creazione di soluzioni integrate che rispondano alle ambizioni e ai desideri degli enologi, dei produttori e dei consumatori.

È con una forte fiducia nel futuro dell'industria e stando al passo con i mutamenti attuali che Oenobrand, supportata dalle sue società madri di fama mondiale (**DSM Food Specialties e Anchor BioTechnologies**), sviluppa una gamma di prodotti enologici composta da **enzimi, lieviti, prodotti derivati da lievito e batteri**.

Grazie ad una squadra di professionisti altamente qualificati con competenze diversificate, Oenobrand propone agli enologi soluzioni innovative e scientifiche ed evidenzia le sinergie positive fra i propri prodotti.

Oenobrand distribuisce i marchi **Rapidase, Anchor, Fermivin, Natuferm, Maxaferm, Extraferm, Claristar, Final touch e In-Line Ready** nei cinque continenti attraverso una rete vendita specializzata.

OENOBRANDS®

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 07/2019



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 quarant'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.

Fermivin®

LIEVITI ENOLOGICI

DAL 1970



3C	4F9	TS28	LVCB
AR2	VB1	JB3	SM102
7013	LS2	A33	VR5
MT48	P21	PF6	XL
E73	PDM	CHAMPION	CHAMPION BOOSTER

NOME PRODOTTO	POSIZIONAMENTO	VINI ROSATI	VINI SPUMANTI	CARATTERISTICHE	NOTE AROMATICHE	ESEMPI DI UTILIZZO
3C	Vini fruttati rotondi, fermentati in barriques			High production of polysaccharides and β -damascenone	Agrumi, acacia, ben equilibrate	Chardonnay, Viognier, Pinot blanc
4F9 	Vini fruttati con lunga persistenza	Stile tiolico	Fruttati	<ul style="list-style-type: none"> Buon convertitore di tioli Volume ed esteri 	Pompelmo, frutti a nocciolo, frutta tropicale	Sauvignon blanc, Chardonnay, Verdejo, Viognier, Pinot gris, Friulano, Verdicchio, Vermentino, Glera, Traminer
TS28	Vini tiolici aromatici e fragranti			Importante rilascio di tioli	Bosso, uva spina, minerale (pietra focaia)	Sauvignon blanc, Verdejo, Friulano, Passerina, Riesling
LVCB 	Vini aromatici minerali e freschi		Freschi ed agrumi	Ottime capacità fermentative	Agrumi, pera, albicocca, frutta tropicale, mineralità	Chardonnay, Viognier, Pinot gris, Roussanne, Marsanne, Fiano, Muscat, Traminer, Riesling, Pecorino
AR2 	Vini aromaticamente intensi	Stile amilico		Elevata produzione di esteri	Molto fruttato, caramella, banana	Sauvignon blanc, Chardonnay, Verdejo, Airén, Garganega, Cortese, Inzolia, Trebbiano
VB1	Bianchi secchi			Fioreale, muschio, lime, mela, mineralità	Riesling, Grüner Veltliner, ecc.	Riesling, Grüner Veltliner, Glera, Greco, Cortese
JB3	Vini aromatici e leggeri	Stile esteri		Buona produzione di esteri	Fiori bianchi, rosa, ananas	Vermentino, Airén, Muscat, Inzolia
SM102 	Vini delicati e aromatici			<ul style="list-style-type: none"> Per i vini semidolci Raccomandato per i brandy 	Fruttato, ottime sensazioni in bocca	Vini base per la distillazione, Moscato, Catarrato, Trebbiano, Gewürztraminer
7013 	Vini da frutta e distillazione			Elevata conversione dell'etanolo	Tipicità del terroir e del vitigno	Vini di frutta, vini base per la distillazione
LS2	Spumanti metodo classico		Metodo classico	Prima e seconda fermentazione	Aroma molto pulito e fine	Vini spumati, Glera, Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay
A33	Vini strutturati e complessi			Migliora il contenuto in polifenoli	Aromi complessi di frutta, cioccolato, tabacco, ben equilibrato	Cabernet sauvignon, Sangiovese
VR5 	Vini da affinamento			<ul style="list-style-type: none"> Elevata estrazione di polifenoli Favorisce la stabilizzazione del colore 	Frutta rossa e nera, marmellata, grande struttura	Cabernet sauvignon, Merlot, Carménère, Tempranillo, Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano d'Abruzzo
MT48	Vini fruttati speziati			Elevata produzione di glicerolo	Frutta rossa, prugna, floreali, spezie e rotondità	Merlot, Syrah, Primitivo, Refosco, Barbera
P21 	Vini rossi fruttati di grande qualità da invecchiare			<ul style="list-style-type: none"> Grande rilascio degli esteri stabili La migliore stabilizzazione cromatica (HCDC) Buona estrazione di polifenoli 	Vini rossi molto fruttati, mirtillo, mora e lampone	Pinot nero, Gamay, Saint Laurent, Sangiovese, Nebbiolo, Carignano, Tempanillo, Grenache
PF6	Fruttato elegante per i vini rossi di rapido consumo			<ul style="list-style-type: none"> Grande produzione di polisaccaridi Buona intensità del colore Grande rilascio degli acetati di etile (aromi fruttati) 	Frutta rossa luminosa, fini note terrose, spezie, tannini morbidi	Pinot nero, Gamay, Tempranillo, Sangiovese, Montepulciano, Nero di Avola
XL	Vini fruttati e morbidi	Stile bacche rosse		Elevato adsorbimento dei tannini duri per ridurre l'astringenza	Equilibrio, armonia, frutta rossa	Cabernet-Sauvignon, Merlot, Carignano, Carménère, Tempranillo, Bobal, Sangiovese, Montepulciano
E73	Rossi fruttati destinati ad un consumo rapido			<ul style="list-style-type: none"> Criofilo Elevata produzione di esteri 	Bacche rosse, frutti a nocciolo, freschezza	Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Zinfandel, Sangiovese
PDM 	Lievito polivalente		✓	Garantisce le fermentazioni	Tipicità del terroir e del vitigno	Tutti i vini base per spumante (Chardonnay, Pinot), Merlot, Carménère
CHAMPION	Condizioni difficili		✓	<ul style="list-style-type: none"> Lievito molto robusto Elevata tolleranza all'alcool fruttosofilo Fermenta in condizioni estreme 	Tipicità del terroir e del vitigno	Condizioni difficili, fermentazione secondaria, vini rossi, Syrah, Grenache, Carménère, vini da frutta
CHAMPION BOOSTER	Riavvio rapido della fermentazione		✓	<ul style="list-style-type: none"> Riavvio rapido di fermentazione Elevata tolleranza all'alcool Altamente fruttosofilo 	Tipicità del terroir e del vitigno	Riavvio della fermentazione bloccata