



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, 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.

FERMIVIN

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.

3C

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW05 - VALIDATION OENOBANDS

PER VINI BIANCHI TIPO CHARDONNAY, ROTONDI E FRUTTATI



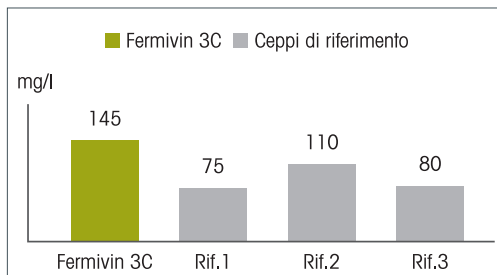
VINIFICAZIONE

Fermivin® 3C ha un impatto aromatico marcato per la sua elevata produzione di β -damascenone, che svolge un ruolo di esaltatore degli aromi fruttati e floreali. Realizza fermentazioni regolari con una cinetica media. Grazie alla sua elevata liberazione di polisaccaridi, è perfetto per la fermentazione in legno e l'affinamento sulle fecce. Produce vini di alta gamma, di buona rotondità e lunghi in bocca.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin 3C libera una quantità importante di polisaccaridi del lievito.



Concentrazione di polisaccaridi di lievito in vini Chardonnay fermentati con diversi ceppi di lievito a confronto con Fermivin 3C (Valle del Rodano - Francia).



DEGUSTAZIONE

Note intense e complesse di pera, fiori d'acacia, tiglio, agrumi e frutti tropicali. Rotondità, eleganza e volume in bocca.



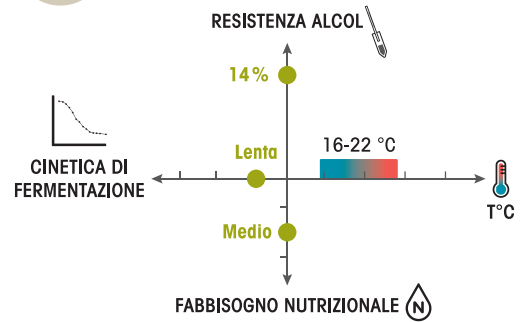
UN COMMENTO

« Fermivin 3C ha permesso l'ottenimento di uno Chardonnay ben equilibrato, con note pronunciate di agrumi, freschezza e persistenza degli aromi. »

Un produttore della Valle del Maipo, Cile.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	5 - 7 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,25 g/l
Produzione di acetaldeide	< 40 mg/l
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo LW05 è stato ottenuto per ibridazione dal dipartimento di R&S di Gist-brocades e validato da OENOBANDS.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin 3C contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hl.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g e da 10 kg. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUTORE:



CORIMPEX Service Srl
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it