



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.

A33

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

PER VINI ROSSI STRUTTURATI



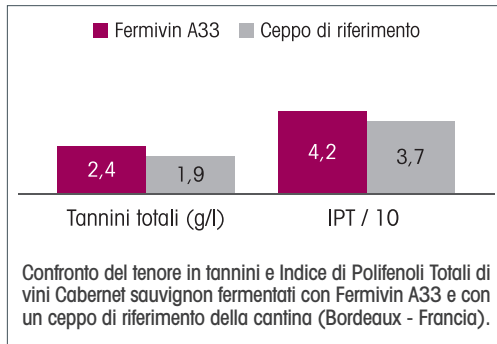
VINIFICAZIONE

Fermivin® A33 è particolarmente adatto alla produzione di vini da affinamento in barrique. Presenta un'ottima resistenza all'alcol e permette di svolgere fermentazioni complete fino a 15% vol di alcol ed anche oltre con un ulteriore apporto di attivanti complessi tipo Maxaferm®. Il suo utilizzo in combinazione con l'enzima di macerazione Rapidase® Extra Fruit permette di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore e dei composti fenolici.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin A33 favorisce l'estrazione dei polifenoli e la stabilizzazione degli antociani sotto forma di piranoantociani.



DEGUSTAZIONE

Aromi fruttati di tipo ribes nero e mora, note empireumatiche e cioccolato.



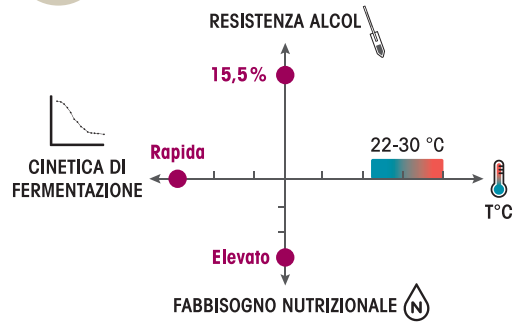
UN COMMENTO

« Su diverse annate, **Fermivin A33** si è ben comportato in fermentazione e ha dato vini complessi e che avevano la stoffa per assicurare un buon potenziale d'invecchiamento. »

Un responsabile di produzione della regione delle Graves, Bordeaux, Francia.



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	< 30 mg/l
Produzione di H ₂ S	Media
Attività HCDC*	65%
Fattore Killer	Neutro

* HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo 331 è stato selezionato e validato dall'Università del Cile.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin A33 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: