



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.

AR2

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LO122 - VALIDATION OENOBANDS



PER VINI BIANCHI E ROSATI FINI DAGLI AROMI INTENSI



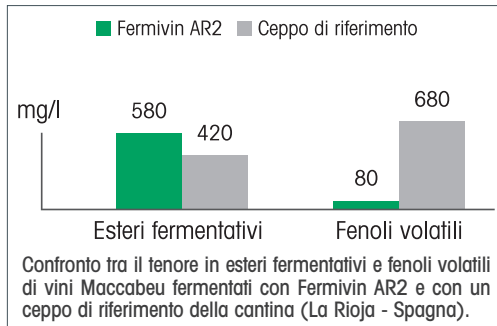
VINIFICAZIONE

Fermivin® AR2 libera esteri in quantità elevata, permettendo così di ottenere vini bianchi e rosati molto aromatici (rosa, caramella, banana,...). È in grado di assicurare la fermentazione alcolica anche a bassa temperatura. Le migliori prestazioni fermentative sono ottenute su mosti chiarificati, la cui torbidità è superiore a 60 NTU. La sua capacità fermentativa può essere rafforzata ottimizzando la nutrizione azotata: un apporto di lieviti autolisati Natuferm® favorisce la liberazione di maggiori quantità di esteri fermentativi; L'aggiunta di attivante complesso Maxaferm® assicura una migliore resistenza a condizioni di fermentazione difficili.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin AR2 contribuisce ad una espressione ottimale degli esteri (note fruttate) e non produce fenoli volatili. Il profilo aromatico ottenuto a basse temperature rivela aromi di tipo amilico.



DEGUSTAZIONE

Vini bianchi dalle note floreali e fruttate di grande complessità e purezza aromatica, partendo sia da uve ricche di precursori tiolici sia da uve neutre.



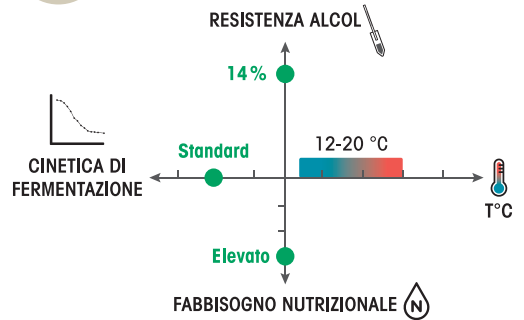
UN COMMENTO

« Col vitigno Marsanne, **Fermivin AR2** mi dà il prodotto migliore: naso intenso di pesca bianca, equilibrio in bocca, molti aromi e nessuna nota amara. »

Un produttore della Valle del Rodano, Francia.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 30 mg/l
Produzione di glicerolo	4 - 6 g/l
Produzione di diacidità volatile	< 0,25 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H ₂ S	Media
Produzione di viniifenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Killer K2



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **LO122** è stato selezionato nella Valle della Loira (Francia) e validato da OENOBANDS.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin AR2 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 5 kg. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

Fermivin AR2 In-Line Ready:

Dose d'uso raccomandata: 30 g/hl.
Confezioni: pacchetti sottovuoto da 10 kg.

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: