



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.

ESF  
F  
S  
M  
I  
V  
I  
N  
C

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.

# JB3

(Fermiflor)  
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

## PER VINI BIANCHI E ROSATI AROMATICI



### VINIFICAZIONE

Fermivin® JB3 favorisce la complessità aromatica dei vini ottenuti da vitigni neutri o considerati poco aromatici (Trebiano, Airén, Maccabeu, Chenin blanc, etc.) e permette di fermentare mosti molto chiarificati.

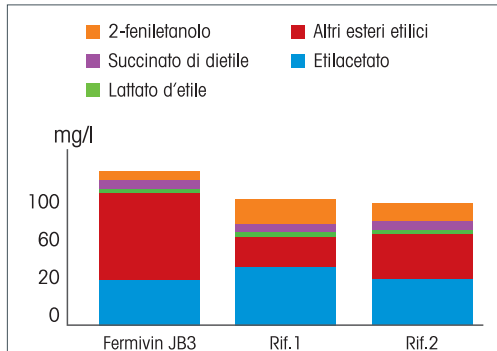
Questo lievito è adatto alla vinificazione in grandi volumi per produrre vini dal profilo aromatico stabile nel tempo.

È anche referenziato dal BNIC (Ufficio Nazionale Interprofessionale di Cognac) per la produzione di vini base Cognac.



### SCIENZA E TECNICA

Il metabolismo di **Fermivin JB3** favorisce una forte produzione di esteri di alcoli superiori tipo acetato di fenil-2-etanolo (rosa, miele) e acetato d'isobutile (ananas).



Tenore di 2-feniletanolo ed esteri etilici di vini bianchi Vermentino elaborati in una cantina con Fermivin JB3 e due ceppi di riferimento (Corsica - Francia).



### DEGUSTAZIONE

Naso e bocca in accordo presentano una grande espressione aromatica di fiori e di frutta.



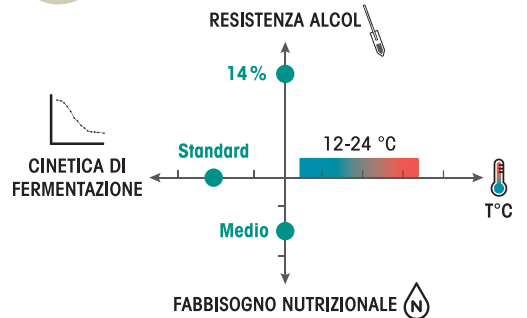
### UN COMMENTO

« Utilizziamo **Fermivin JB3** sulle varietà *Torrontes* e *Chardonnay* e otteniamo eccellenti vini fruttati, espressivi, con buon volume e che mettono in risalto le caratteristiche del vitigno. Con uve di qualità media, questo lievito ha permesso di elevare la qualità del vino finito. »

Un'enologa della regione di San Juan, Argentina.



### PROPRIETÀ ENOLOGICHE



### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	4 - 6 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H <sub>2</sub> S	Bassa
Fattore Killer	Killer K2



### QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **JB3** è stato selezionato e validato dal CIVAM (Centro d'Iniziativa per Valorizzare l'Agricoltura e l'Ambiente rurale) della Corsica (Francia).



### DOSE D'USO E CONFEZIONI

**Fermivin JB3** 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.

## OENOBRANDS 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@oenobrand.com  
www.oenobrand.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