



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.

PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBANDS

PER VINI ROSSI GIOVANI ELEGANTI E FRUTTATI



VINIFICAZIONE

Fermivin® PF6 produce vini eleganti, rotondi ed equilibrati.

Questo ceppo rivela aromi di bacche e di frutta fresca, assicurando al contempo un'ottima capacità di affinamento.

Fermenta bene a basse temperature e perciò è adatto alla tecnica della macerazione a freddo, favorendo l'estrazione e la stabilizzazione dei composti fenolici.

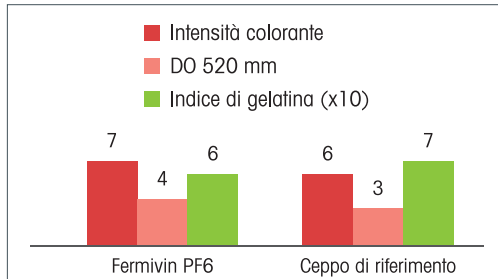
Il suo utilizzo in combinazione con l'enzima di macerazione Rapidase® Extra Color permette di ottimizzare l'estrazione del colore.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin PF6 ha una ridottissima capacità di adsorbimento dei polifenoli e contribuisce così positivamente al colore dei vini tipo Pinot nero. Favorisce la liberazione di composti aromatici C13-norisoprenoidi, tipici dell'aroma del Pinot nero (β -ionone in particolare).

Il basso indice di gelatina dei vini fermentati con Fermivin PF6 dimostra la capacità del ceppo di ridurre l'astringenza.



Analisi comparata degli indici legati al colore e all'astringenza di vini Pinot nero vinificati con Fermivin PF6 a confronto col ceppo di riferimento della cantina (Borgogna - Francia).



DEGUSTAZIONE

Note di frutti rossi (ciliegia, lampone) e ribes nero, naso fine e leggero. Produce vini eleganti, rotondi ed equilibrati.



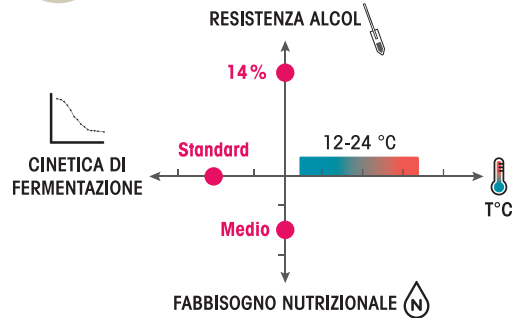
UN COMMENTO

« Con Fermivin PF6 il vino ha un naso complesso, fruttato, speziato, con tannini setosi e una bella lunghezza! »

Un produttore di una cantina in Borgogna, Francia.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	6 - 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,25 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H ₂ S	Bassa
Attività HCDC*	50%
Fattore Killer	Neutro

* HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo LW06 è stato selezionato in Borgogna (Francia) e validato da OENOBANDS.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin PF6 contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hl.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

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