



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.



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.

TS28

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
2868 - SELECTION IFV - FRANCE

PER VINI BIANCHI TIPO SAUVIGNON, AROMATICI E FRESCI



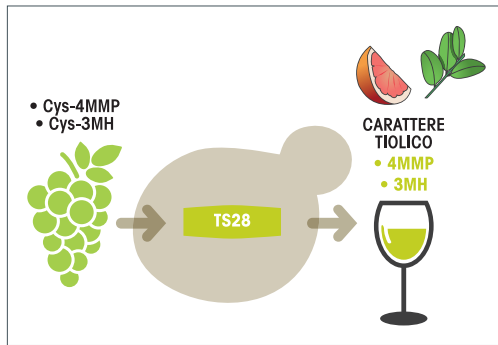
VINIFICAZIONE

Fermivin® TS28 permette d'ottimizzare la liberazione di precursori aromatici tiolici (bosso, ginestra, ribes nero, pompelmo). È un ceppo perfetto per la produzione di vini di media ed alta gamma. Fermivin TS28 partecipa anche alla rotondità e quindi all'equilibrio in bocca. L'espressione aromatica di Fermivin TS28 può essere ottimizzata tramite una nutrizione azotata con attivanti quali Natuferm®.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin TS28 presenta una spiccata attitudine a rivelare gli aromi varietali tiolici, in particolare il 3MH e il 4MMP grazie alla sua attività β -liasi.



DEGUSTAZIONE

Vini bianchi con note di bosso, ribes nero, pompelmo, ginestra, selce.

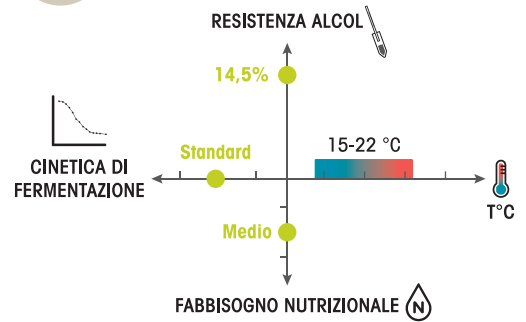


UN COMMENTO

« Fermivin TS28 mi fornisce ottimi risultati sul piano aromatico, con note di ribes nero ed un volume notevole. Molto elegante e moderno. »
Un produttore di Steiermark, Austria.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	6 - 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,3 g/l
Produzione di acetaldeide	< 35 mg/l
Produzione di H ₂ S	Media
Fattore Killer	Killer K2



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo 2868 è stato selezionato e validato dall'IFV (Istituto Francese della Vite e del Vino) nella Valle della Loira (Francia).



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin TS28 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.

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

