



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  
FRESCHI

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.

# VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus  
# VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

## IL LIEVITO IDEALE PER IL RIESLING



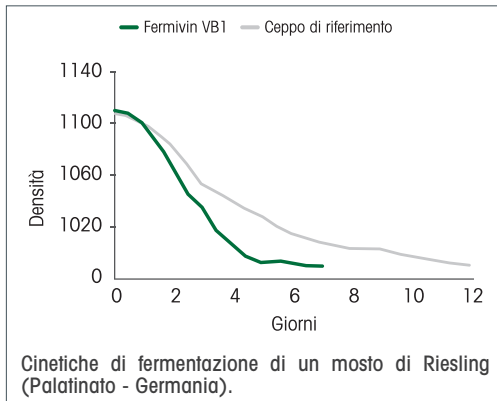
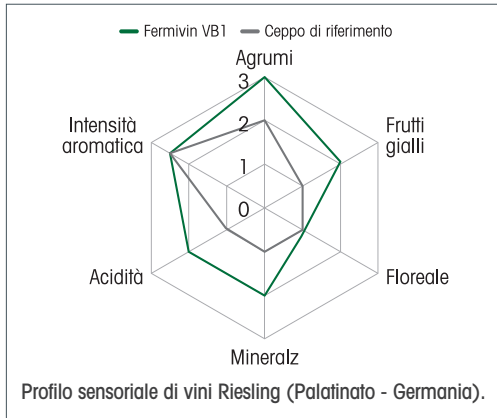
### VINIFICAZIONE

Fermivin® VB1 è particolarmente indicato per fermentare mosti molto puliti. Esso ha esigenze nutritive moderate ed è un forte fermentatore ma, in caso di torbidità del mosto molto bassa, si raccomandano apporti azotati, preferibilmente aggiungendo Maxaferm®. Il consumo parziale dell'acido malico da parte di Fermivin VB1 ritarda l'avvio della fermentazione malolattica.



### SCIENZA E TECNICA

Fermivin VB1 è raccomandato dai più importanti istituti tedeschi di tecnologia e ricerca enologica per la produzione di vini Riesling di qualità.



### DEGUSTAZIONE

Vini freschi ed eleganti. Aromi molto stabili che mantengono la freschezza dei vini per oltre 12 mesi, particolarmente su vini ottenuti da Riesling e Grüner veltliner. Aromi agrumati, di frutti gialli e floreali, con mineralità e buona acidità.

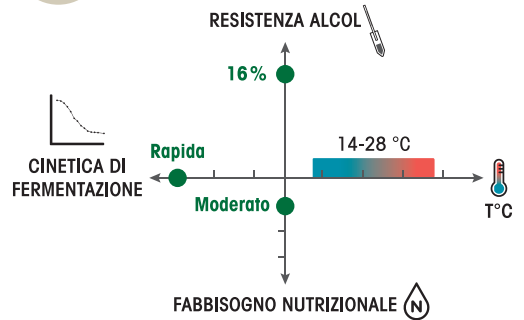


### UN COMMENTO

« I vini Riesling sono molto puliti ed eleganti, con un lieve aroma di fiori di sambuco. Abituamente i vini sono dominati dai propri aromi varietali specifici. Gli aromi di Fermivin VB1 sono molto stabili, il che significa che i vini sono ancora giovani e freschi dopo 12 mesi. »  
Un enologo dalla regione del Palatinato, Germania.



### PROPRIETÀ ENOLOGICHE



### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Produzione di SO <sub>2</sub>  | < 10 mg/l              |
| Produzione di glicerolo        | 5 - 7 g/l              |
| Produzione di acidità volatile | < 0,15 g/l             |
| Produzione di acetaldeide      | < 20 mg/l              |
| Produzione di H <sub>2</sub> S | Scarsa                 |
| Produzione di vinil-fenoli     | Non rilevabile (POF -) |
| Fattore Killer                 | Killer                 |



### QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo VB1 è stato selezionato in Alsazia (Francia) e validato da OENOBRANDS.



### DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VB1 contiene oltre 10 miliardi di cellule di lievito attive per grammo.  
Dose d'uso raccomandata: 20 g/hl.  
Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g e da 15 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: