PROUD HISTORY BRIGHT FUTURE

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.

VR5

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

 # VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

In-Line Ready

DISPONIBILE IN FORMULAZIONE IN-LINE READY

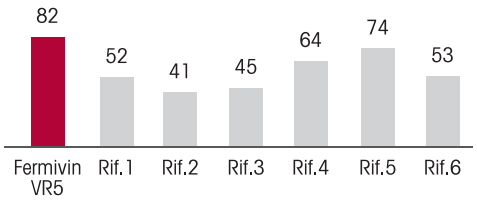
PER L'ELABORAZIONE DI GRANDI VINI ROSSI DA AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE

Fermivin® VR5 è adatto alla produzione di vini rossi destinati ad affinamenti prolungati.
Favorisce un'estrazione ottimale dei polifenoli e contribuisce alla loro stabilizzazione nel tempo.
Fermivin VR5 partecipa allo sviluppo di aromi di ribes nero, prugne secche e marasca e di note speziate.
Il suo utilizzo è particolarmente consigliato in sinergia con l'enzima di macerazione Rapidase® Extra Fruit, al fine di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore attraverso la formazione di piranoantociani.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin VR5 contribuisce all'estrazione dei polifenoli, alla formazione di piranoantociani nonché alla liberazione di polisaccaridi, rinforzando la struttura e stabilizzando il colore dei vini da affinamento.



Indice di Polifenoli Totali (IPT) di vini rossi Carménère fermentati con Fermivin VR5 e con sei ceppi di riferimento (Talca - Cile).

DEGUSTAZIONE

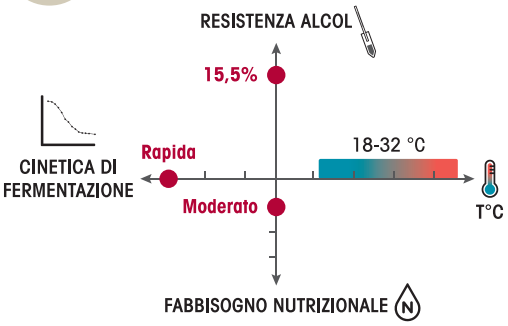
Colore profondo e intenso, aromi di frutti rossi e maturi a centro bocca, pienezza e complessità.

UN COMMENTO

« *Quando fermento i miei Syrah con* ***Fermivin VR5*** *predominano gli aromi di ribes nero e susine. Non ho mai avuto note di riduzione, anche in condizioni di elevati tenori alcolici. Il vino ottenuto presenta una forte intensità colorante e una gradevole sensazione in bocca.* »

Un produttore di Robertson, Sudafrica.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO_2	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	7 – 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H_2S	Bassa
Attività HCDC*	80%
Fattore Killer	Neutro

* HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **VR5** è stato selezionato in Borgogna (Francia) e validato da OENOBRANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VR5 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.

Fermivin VR5 In-Line Ready:
Dose d'uso raccomandata: 30 g/hl.
Confezioni: pacchetti sottovuoto da 10 kg.

AGENCE REBELLE - © oenobrands - 05/2016

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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUTORE: