



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**  
**ES**

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.

**7013**  
 (Fermivin)

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
 # 7013 - SELECTION INRA - FRANCE



## PER UNA FERMENTAZIONE RAPIDA E COMPLETA NEL RISPETTO DELLA TIPICITÀ DEL VITIGNO E DEL TERROIR



### VINIFICAZIONE

Con **Fermivin® 7013** sono garantite ottime prestazioni fermentative.

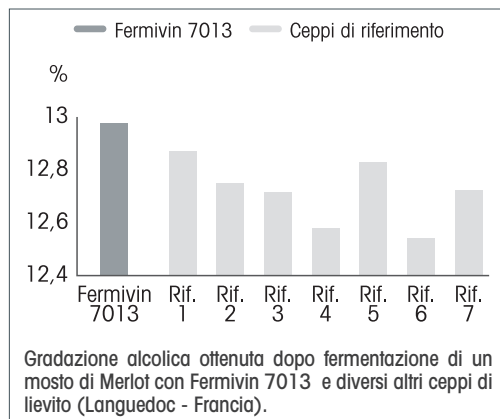
**Fermivin 7013** è adatto alla produzione di ogni tipo di vino, compresi i fermentati di frutta e i vini destinati alla distillazione (bassa produzione di alcoli superiori e di acetaldeide).

Nella vinificazione in rosso, l'abbinamento di **Fermivin 7013** con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Fruit** permette di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore dei vini finiti attraverso la formazione di piranoantociani.



### SCIENZA E TECNICA

**Fermivin 7013** realizza un'eccellente conversione zuccheri-etanolo e svolge fermentazioni rapide e complete senza produzione di metaboliti indesiderati.



### DEGUSTAZIONE

Aromi varietali nel rispetto della tipicità del terroir.



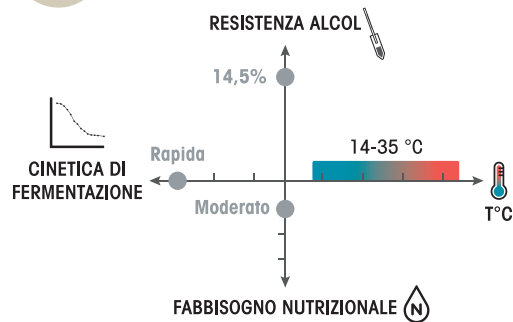
### UN COMMENTO

« Oltre 100 milioni di ettolitri sono stati vinificati col lievito **Fermivin 7013** dalla sua presentazione nel 1977 da parte di Gist-brocades. È una garanzia di serietà, affidabilità ed efficacia. »

**OENOBRANDS.**



### PROPRIETÀ ENOLOGICHE



### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	6 - 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H <sub>2</sub> S	Bassa
Attività HCDC*	80%
Fattore Killer	Neutro

\* HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi



### QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **7013** è stato selezionato e validato nel 1970 dall'INRA (Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica) nella regione di Corbières (Languedoc - Francia). È stato commercializzato sotto forma di LSA (Lievito Secco Attivo) a partire dal 1977.



### DOSE D'USO E CONFEZIONI

**Fermivin 7013** 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 15 kg. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

**Fermivin 7013 In-Line Ready:**

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hl.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 10 kg.

## 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: