

# I Lieviti Fermi



## Fermivin®

### Per la sicurezza di fermentazione

Con la gamma Fermivin®, l'enologo controlla in maniera efficace la fermentazione alcolica. La gamma Fermivin® è stata selezionata sulla base delle nostre conoscenze e della nostra esperienza nelle biotecnologie come pure sulle tradizioni enologiche degli istituti di ricerca di fama mondiale, quali l'Istituto francese di Ricerca Agronomica (INRA). Questi ceppi di lieviti presentano vantaggi indiscutibili in termini di qualità, di cinetica di fermentazione e di conversione zucchero/alcool e producono una quantità trascurabile di schiuma, d'acidità volatili e di gusti anomali.

## Fermicru®

### Per la produzione di vini di grande qualità




La diversità delle condizioni pedoclimatiche, dei vitigni e delle tecniche di vinificazione sono tutti fattori che contribuiscono alla personalità di ogni vino. Abbiamo scelto i ceppi che compongono la gamma Fermicru® per creare una perfetta sinergia tra l'uva, il suolo e il lievito. Cercare il lievito ideale per ogni utilizzo va portato alla selezione di ceppi di provenienze molto differenti. Infatti, alcuni lieviti provengono da rinomati vigneti francesi, come Champagne, Alsazia, Valle della Loira, Borgogna, Languedoc-Roussillon ma anche Corsica; altri provengono da vigneti sudamericani, dal Cile e dall'Uruguay. La gamma Fermicru® propone agli enologi specifici lieviti selezionati per le loro peculiari caratteristiche, che ottimizzano e diversificano le caratteristiche del vino.

## Collection CÉPAGE

### L'espressione del vitigno

Alcuni vitigni, in particolare Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon e Chardonnay si avvalgono oggi di una fama internazionale. Altri vitigni, come Syrah e Pinot Nero, stanno guadagnando popolarità. Per permettere agli enologi di esprimere al massimo le caratteristiche di questi vitigni, abbiamo intrapreso, in collaborazione con diversi istituti di ricerca di notorietà mondiale, un ambizioso programma di sviluppo di nuovi ceppi di lieviti enologici. Fra i compiti che sono stati a loro affidati, i panel di degustazione hanno valutato le differenze organolettiche, il colore e la morbidezza dei tannini nei vini prodotti; ciò ha portato alla selezione dei ceppi più appropriati. Le qualità fermentative dei ceppi di Collection Cépage® sono state da allora largamente dimostrate, come pure la loro capacità a esprimere fedelmente le caratteristiche di un dato vitigno.

### CARATTERISTICHE DEI CEPI DI LIEVITI

	GAMMA DI TEMPERATURA IN °C	FASE DI LATENZA	TASSO DI FERMENTAZIONE	TOLLERANZA ALL'ALCOOL IN %VOL	FABBISOGNI IN AZOTO	PRODUZIONE DI ESTERI FRUTTATI *	LIBERAZIONE DI TIOLI 1 (Vend) E/O CONVERSIONE DI TIOLI 2 (Frutta esotica)	E/O STABILIZZAZIONE DEL COLORE	MIGLIORAMENTO DEL VOLUME IN BOCCA	RIVALVIO DEGLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE	SIDRO	BIRRA
	Fermicru VR5	18-30	*	**	15	*	*	***	*			
	Fermicru XL	20-30	*	**	15,5	**	**	***				
	Fermicru 4F9	15-25	*	**	16	*	**	2	***			
	Fermicru Rosé	14-20	*	**	15	**	***	2				
	Fermicru LVCB	12-18	*	**	15	*						
	Fermicru LS2	14-28	**	***	16	*			*			
	Fermicru AR2	12-24	*	***	14	**	***					
	Fermivin	15-35	*	*	14	*					***	***
	Fermirouge	10-28	*	**	15	***	*					***
	Fermiblanc Arom	15-25	**	*	12	***	***					
	Fermivin PDM	14-28	*	**	15	*						
	Fermichamp	15-30	***	**	17	*				***		
	Collection Cépage Pinot	12-32	*	**	14	**	**	**				
	Collection Cépage Syrah	13-32	*	***	16	*	*					
	Collection Cépage Merlot	16-30	*	**	14	*	*					
	Collection Cépage Cabernet	16-30	*	**	14	*	*					
	Collection Cépage Chardonnay	16-22	**	*	13,5	**						
	Collection Cépage Sauvignon	15-25	***	*	14	***	1					

\* = Corto/rapido/scasso \*\* = Medio \*\*\* = Elevato

\* Per maggiori dettagli sui profili aromatici, s'invita alla consultazione del nostro sito Internet [genobrands.com](http://genobrands.com)