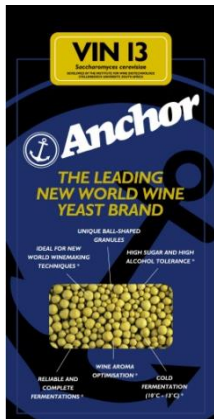


**Comunicato stampa**  
Giugno 2013  
Montpellier, Francia

### **Nuova confezione da 250 gr per il lievito da vino Anchor Yeast**

Abitualmente disponibile in pacchetto da 1 kg, e su richiesta anche da 5 kg, abbiamo ascoltato la necessità di proporre delle confezioni di dimensione inferiore per i lieviti Anchor così da soddisfare la crescente richiesta di prodotto da parte di produttori di vino più piccoli.



Pertanto, da luglio 2013 i seguenti ceppi di lievito Anchor saranno disponibili in una nuova confezione da 250 grammi: VIN13, NT202, NT116 e NT50.

Questo nuovo imballo permetterà alle cantine più piccole, agli enologi di prodotti di nicchia, a qualsiasi cantina che produce partite limitatissime o sperimentali di assicurarsi le prestazioni fermentative e i profili aromatici unici dei lieviti Anchor, dal Nuovo mondo.

Tutte le informazioni sui diversi ceppi di lievito Anchor e sulle loro applicazioni sono disponibili su [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com). I ceppi saranno proposti in tutto il Mondo dalla rete dei distributori Oenobrand o su [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com).

Anchor Yeast è il principale marchio di lievito da vino del Nuovo mondo che ora può soddisfare le necessità di ogni enologo qualsiasi sia l'entità della partita di vino.

Una nuova SOLUZIONE AVANZATA per la VINIFICAZIONE offerta da OENOBRANDS.

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare Oenobrand: [info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com).

**- Fine del comunicato stampa -**

Contatto per i vostri lettori:

[info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com)

[www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com)

#### **Nota ai redattori:**

*a proposito di Oenobrand: Oenobrand elabora e commercializza i prodotti enologici di oggi e di domani. La sua politica d'innovazione permanente permette di creare prodotti che soddisfino nel contempo le ambizioni e i desideri dei produttori, dei commercianti di vino e dei consumatori. In un settore di grande rilevanza e in rapida evoluzione, Oenobrand, sostenuta dalle sue case madri, produttrici di fama internazionale, ha sviluppato una gamma di prodotti enologici che spazia dagli enzimi, ai lieviti, ai derivati di lieviti e ai batteri. Grazie ad una squadra pluridisciplinare altamente qualificata, Oenobrand è alla continua ricerca di soluzioni innovanti, tecnicamente convalidate e mette in evidenza le sinergie tra i suoi prodotti. Oenobrand distribuisce i propri marchi: Anchor, Fermicru, Fermivin, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar e Rapidase intutto il mondo grazie ad una rete vendita specializzata.*

---

**Se siete interessati, possiamo fornirvi il relativo materiale fotografico (qualità per la stampa).**

Queste immagini possono essere utilizzate senza alcun diritto di riproduzione, ma il riferimento deve essere sempre indicato, ad esempio: fonte © Oenobrand.

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Sig.ra Ira Imig

PR per Oenobrand

[i.imig@trilobe.com](mailto:i.imig@trilobe.com)

+ 33 (0) 4 67 63 96 61