



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.

ESPERIENCE

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.

4F9

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
4F9 - SELECTION IFV - FRANCE



PER VINI BIANCHI E ROSATI AROMATICI E PERSISTENTI IN BOCCA



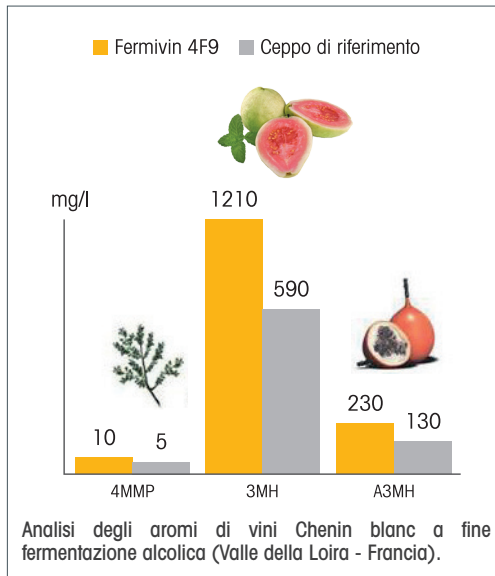
VINIFICAZIONE

Fermivin® 4F9 favorisce l'ottenimento di vini che possiedono una forte intensità aromatica, essenzialmente di frutti esotici. Liberando una quantità importante di polisaccaridi, è particolarmente raccomandato per l'elaborazione di vini bianchi destinati ad essere affinati su fecce fini, quando si vuole maggior corpo e volume. Questo lievito può essere utilizzato per la rifermentazione in autoclave. La sua capacità fermentativa può essere rinforzata ottimizzando la nutrizione azotata: un apporto di lieviti autolisati Natuferm® favorisce la produzione di esteri fermentativi; l'aggiunta di attivante complesso Maxaferm® assicura una maggiore resistenza a condizioni di fermentazione difficili.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin 4F9 è un eccellente lievito che presenta la particolarità di liberare e convertire i tioli (3MH) in derivati acetati (A-3MH). È adatto alla produzione di vini bianchi dagli aromi di frutta tropicale (guava, frutto della passione) e floreali.



DEGUSTAZIONE

Aromi intensi e persistenti di guava e frutto della passione in vini derivati da uve ricche di precursori tiolici. Buon equilibrio e rotondità in bocca dopo l'affinamento sulle fecce fini.



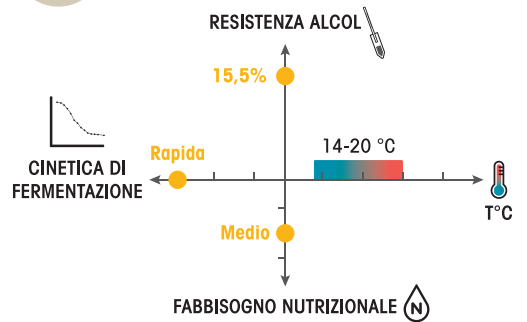
UN COMMENTO

« Fermivin 4F9 dà un vino dal naso intenso e fruttato, bocca equilibrata. Un insieme lusinghiero, ben equilibrato sui vini secchi di Chenin blanc affinati 5 mesi sulle fecce. »

Profilo sensoriale definito dai vinificatori dell'IFV, Valle della Loira, Francia.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5 - 7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0,25 g/L
Produzione di acetaldeide	< 25 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo 4F9 è stato selezionato e validato dall'IFV (Istituto Francese della Vite e del Vino) nella Valle della Loira (Muscadet-Francia).



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin 4F9 contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

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

Fermivin 4F9 In-Line Ready:

Dose d'uso raccomandata: 30 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 2x5 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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE: