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.

CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

 # 67J - SELECTION INRA - FRANCE

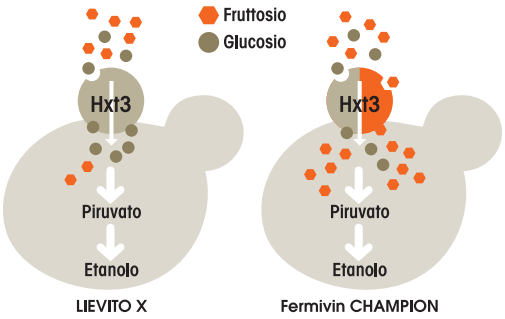
IL MIGLIOR LIEVITO FRUTTOSOFILO PER IL RIAVVIO DELLA FERMENTAZIONE

VINIFICAZIONE

Fermivin® CHAMPION è un lievito fruttosofilo. È resistente alle gradazioni alcoliche molto elevate e prende rapidamente il sopravventonell'ambiente. Aggiunto a metà fermentazione, garantisce il completo esaurimento degli zuccheriin situazioni di possibile rallentamento (gradazione potenziale elevata, composti tossici) ed evita le fermentazioni stentate.
In caso di arresto fermentativo, assicura il riavvio anche nelle situazioni più difficili (pochi zuccheri, tenore alcolico importante, bassa temperature).
La sua efficacia è maggiore se l'inoculo con **Fermivin CHAMPION** viene effettuato dopo una detossificazione dei mosti in arresto tramite scorze di lievito Extraferm® che liberano i vini dai composti tossici che bloccano la fermentazione alcolica.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin CHAMPION è l'unico ceppo a possedere uno speciale trasportatore degli esosi (HXT3 versione Fermivin CHAMPION), il quale ha una elevata affinità per il fruttosio. Ciò conferisce al ceppo una miglior capacità di fermentare indifferentemente glucosio e fruttosio.



DEGUSTAZIONE

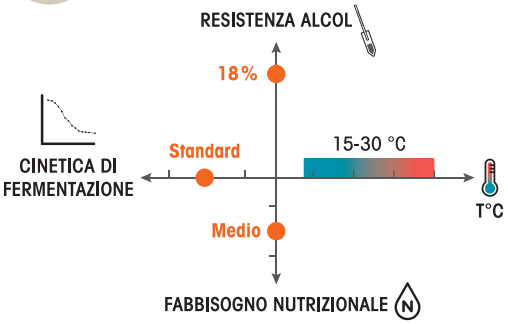
Il completamento della fermentazione con **Fermivin CHAMPION** assicura il mantenimento della qualità e della tipicità dei vini.

UN COMMENTO

« *A fine vendemmia, mi sono ritrovato con tre vasche ottenute da fermentazioni spontanee e in arresto con oltre 15 g/l di zuccheri residui. Il trattamento con Extraferm seguito dall'inoculo di 30 g/hl di* ***Fermivin CHAMPION*** *mi ha permesso di completare le fermentazioni alcoliche e di ottenere i migliori vini bianchi dell'annata.* »

Un produttore della Mancha, Spagna.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO_2	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	5 – 7 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,3 g/l
Produzione di acetaldeide	60 mg/l
Produzione di H_2S	Media
Fattore Killer	Neutro

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **67J** è stato selezionato e validato nel 1967 dall'INRA (Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica) in Alsazia (Francia).
È stato commercializzato per la prima volta nel 1978 da Gist-brocades.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

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

Comète and Co - comete-co.com - 02/2021

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: