



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.



## PER VINI ROSSI FRUTTATI DESTINATI AD UN CONSUMO RAPIDO



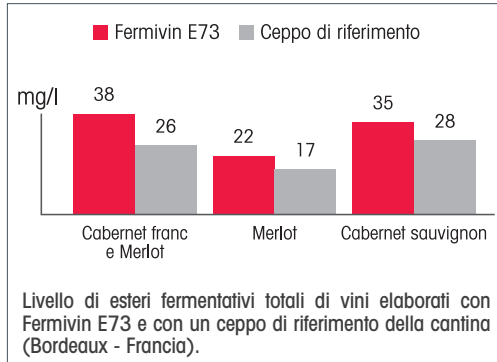
### VINIFICAZIONE

Fermivin® E73 produce vini fruttati ed equilibrati di rapido consumo. Criofilo, è particolarmente adatto alla fermentazione di mosti ottenuti da macerazione prefermentativa a freddo. Può essere aggiunto durante la macerazione prefermentativa per una migliore moltiplicazione. Il suo utilizzo è particolarmente raccomandato in combinazione con l'enzima di macerazione Rapidase® Extra Color, poiché permette di ottimizzare l'estrazione del colore e dei polifenoli.



### SCIENZA E TECNICA

Fermivin E73 induce una produzione elevata di esteri fermentativi.



### DEGUSTAZIONE

Vini rossi molto morbidi e fruttati, con note di frutti rossi e neri (fragola, lampone, marasca).



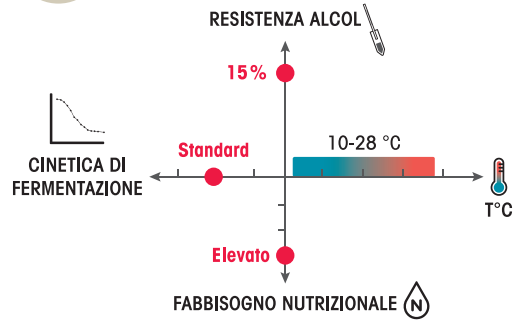
### UN COMMENTO

« Fermivin E73 dà un Cabernet Franc molto profumato e fruttato con un colore più sostenuto. Meno corposo del ceppo di riferimento. »

Un produttore della Valle della Loira, Francia.



### PROPRIETÀ ENOLOGICHE



### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5 - 7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0,3 g/L
Produzione di diacetaldeide	< 30 mg/L
Produzione di H <sub>2</sub> S	Media
Produzione di viniifenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Neutro



### QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo 7303 è stato selezionato e validato nel 1973 dall'INRA (Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica) nella regione di Bordeaux (Francia). È stato commercializzato per la prima volta da Gist-brocades nel 1978.



### DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin E73 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 10 Kg.  
 La conservazione deve essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

**Fermivin E73 In-Line Ready:**

Dose d'uso raccomandata: 30 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: