



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.

ESFIVIN

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.

# IT61

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# LW61 - VALIDATION OENOBRANDS



DISPONIBILE IN FORMULAZIONE IN-LINE READY

## VINI BIANCHI E ROSATI INTENSI E TROPICALI



### VINIFICAZIONE

Fermivin® IT61 promuove l'espressione aromatica (anche nelle varietà neutre) e la complessità nei vini bianchi e rosati. Gli aromi sono descritti come esotici, di frutta tropicale e ananas. Contribuisce inoltre ad una grande morbidezza, in particolare quando viene praticata la sosta sulle fecce (consigliata per le fermentazioni in vasca e in botte). La produzione di AV particolarmente ridotta è una ragguardevole proprietà fermentativa.



### SCIENZA E TECNICA

Fermivin IT61 ha una notevole produzione di aromi di tipo esteri etilici e tioli in varietà che ne posseggono i precursori. Nelle prove comparative di cantina, a confronto con lieviti di riferimento comunemente presenti sul mercato, i vini ottenuti con Fermivin IT61 sono descritti dagli enologi come allo stesso tempo i più complessi e intensi.

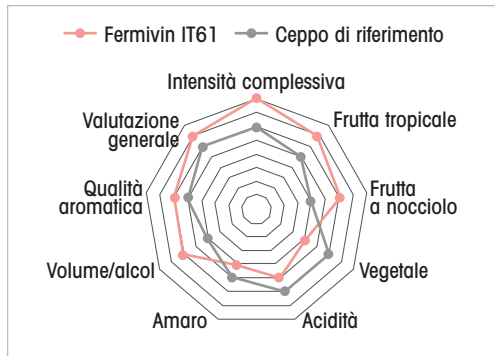


Figura. Degustazione di vini fermentati con Fermivin IT61 a confronto con un ceppo di riferimento del mercato (Italia).



### DEGUSTAZIONE

Vini bianchi di stili aromatico orientato alla frutta fresca, bianchi di medio corpo o strutturati che mostrano ricchezza del sapore fruttato, complessità e morbidezza. Molto intenso e pulito, sensazione di scorza di agrumi con note di pompelmo predominanti. Buona pienezza, finale molto lungo e persistente.



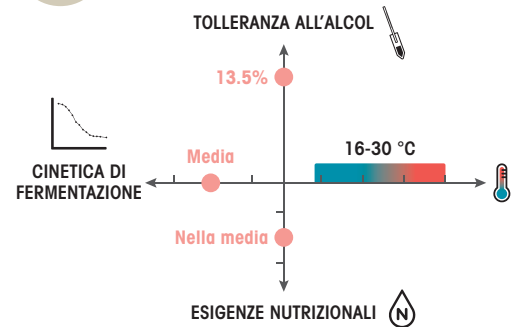
### UN COMMENTO

« Vini molto aromatici, sullo stile tiolico/tropicale (ananas, pompelmo) ma piuttosto eleganti. Profilo molto interessante per il Vermentino. Il vino era sicuramente il più complesso e intenso allo stesso tempo »

Enologo della Sardegna, Italia.



### 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	< 0.15 g/L
Produzione di diacetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H <sub>2</sub> S	Scarsa
Fattore Killer	Killer



### QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo LW61 è stato ottenuto dalla collezione di lieviti enologici di Gist-brocades e validato nel 2019 da OENOBRANDS.



### DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin IT61 contiene oltre 10 miliardi di cellule di lievito secco attivo per grammo.

Dose raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: sacchetti da 500 g sottovuoto.

Deve essere conservato nella sua confezione originale sigillata in un luogo fresco (5-15 °C) e asciutto.

**Fermivin IT61 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: