



Fermivin®

**A33**

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

VINI ROSSI STRUTTURATI E COMPLESSI

VINIFICAZIONE

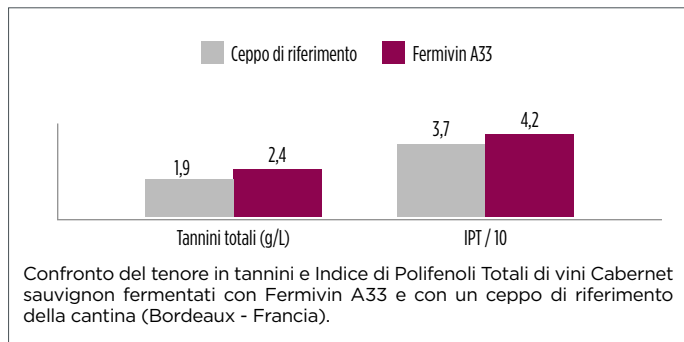
Fermivin® A33 è particolarmente adatto alla produzione di vini da affinamento in barrique. Ha una tolleranza all'alcol molto elevata e può completare la fermentazione fino al 15% di alcol, o anche oltre con un buon regime nutrizionale.

Il suo utilizzo in combinazione con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Fruit** permette di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore e dei composti fenolici.

SCIENZA E TECNICA

Ha una tolleranza all'alcol molto elevata e può completare la fermentazione fino al 15% di alcol, o anche oltre con un buon regime nutrizionale.

Fermivin A33 promuove l'estrazione dei polifenoli e stabilizza gli antociani (come piranoantociani).



UN COMMENTO

« Su diverse annate, **Fermivin A33** si è ben comportato in fermentazione e ha dato vini complessi e che avevano la stoffa per assicurare un buon potenziale d'invecchiamento. »

Un responsabile di produzione della regione delle Graves, Bordeaux, Francia.

DEGUSTAZIONE

Aromi fruttati di tipo ribes nero e mora, note empireumatiche e cioccolato.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	15.5%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Elevato
Temperature	22-30 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.24 g/L
Produzione di acetaldeide	< 30 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Attività HCDC*	65%
Fattore Killer	Killer

*HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

Il ceppo **331** è stato selezionato e validato dall'Università del Cile.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin A33 contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

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 cinquant'anni di esperienza, OENOBANDS 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.

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.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com • www.oenobands.com

DISTRIBUTORE:



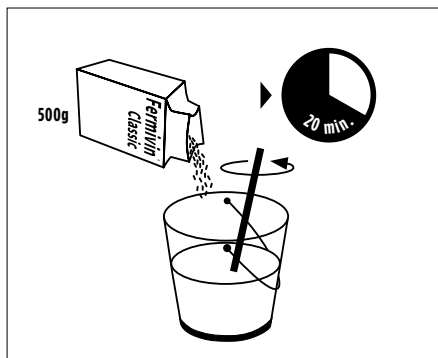
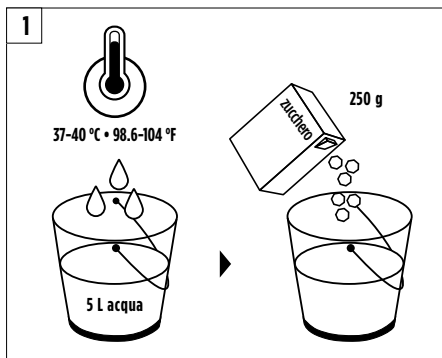
Fermivin[®]

**A33**

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

PROTOCOLLO DI REIDrataZIONE

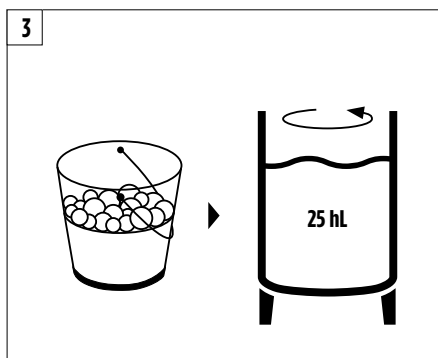
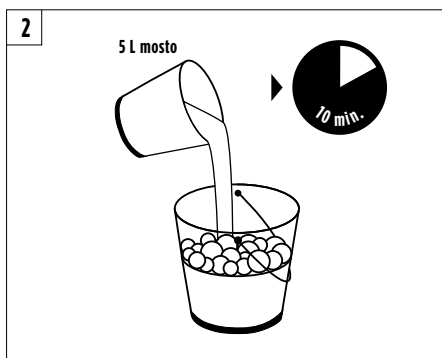
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



1. Mescolare 250 g di zucchero in 5 L di acqua a 37-40 °C.

Questo mezzo consente la reidratazione più efficace del lievito e ne favorisce la massima vitalità.

Aggiungere 500 g di **Fermivin A33**, mescolando energicamente per una buona dispersione. Lasciare reidratare il lievito per 20 minuti. La schiuma odorosa che appare è segno dell'inizio dell'attività dei lieviti.



2. Aggiungere 5 L di mosto per adattare la temperatura del lievito reidratato a quella del mosto da fermentare. Lascia riposare per 10 minuti.

3. Incorporare il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.