



Fermivin®



VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

VINI BIANCHI SECCHI PREMIUM

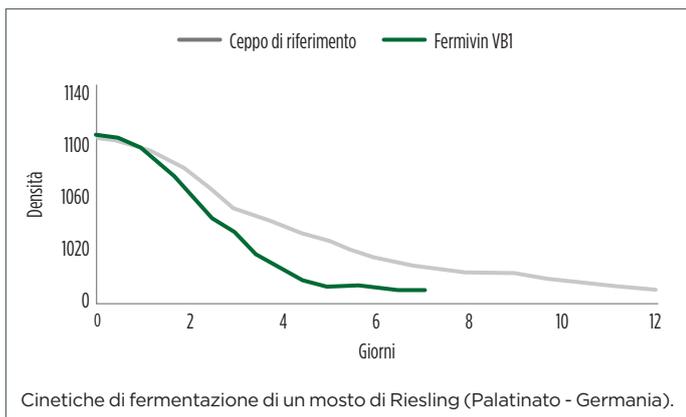
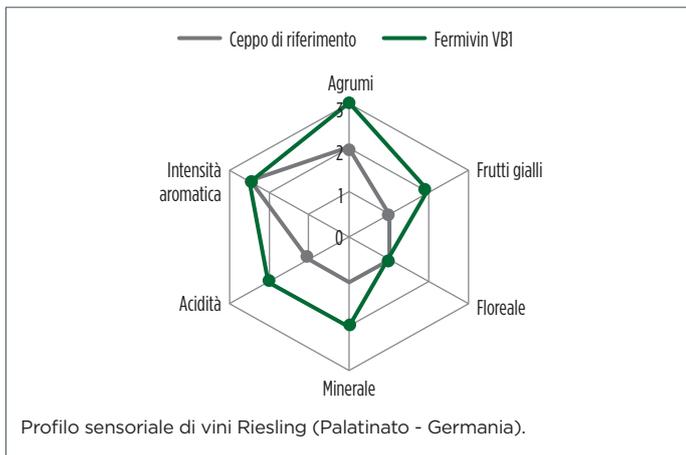
VINIFICAZIONE

Fermivin® VB1 è particolarmente indicato per fermentare mosti molto puliti. Fermivin® VB1 è particolarmente adatto alla fermentazione di mosti molto puliti. È un forte fermentatore e ha una bassa esigenza di nutrienti.

Il consumo parziale dell'acido malico da parte di Fermivin VB1 ritarda l'avvio della fermentazione malolattica.

SCIENZA E TECNICA

Fermivin VB1 è raccomandato dai più importanti istituti tedeschi di tecnologia e ricerca enologica per la produzione di vini Riesling di qualità.



UN COMMENTO

« I vini Riesling sono molto puliti ed eleganti, con un lieve aroma di fiori di sambuco. Abitualmente i vini sono dominati dai propri aromi varietali specifici. Gli aromi di Fermivin VB1 sono molto stabili, il che significa che i vini sono ancora giovani e freschi dopo 12 mesi. »

Un enologo dalla regione del Palatinato, Germania.

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.

DEGUSTAZIONE

Vini freschi ed eleganti. Aromi molto stabili che mantengono la freschezza dei vini per oltre 12 mesi, particolarmente su vini ottenuti da Riesling e Grüner veltliner. Aromi agrumati, di frutti gialli e floreali, con mineralità e buona acidità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Resistenza alcol	16%
Cinetica di fermentazione	Rapida
Fabbisogno nutrizionale	Moderato
Temperature	12-28 °C

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5-7 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0.15 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Produzione di vinilfenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Il ceppo VB1 è stato selezionato in Alsazia (Francia) e validato da OENOBANDS.

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VB1 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.

Fermivin VB1 classic

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g e da 15 Kg.

In-Line Ready Fermivin VB1

Dose d'uso raccomandata: 30 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.
.....

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®

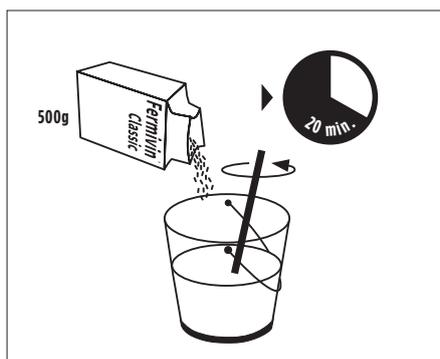
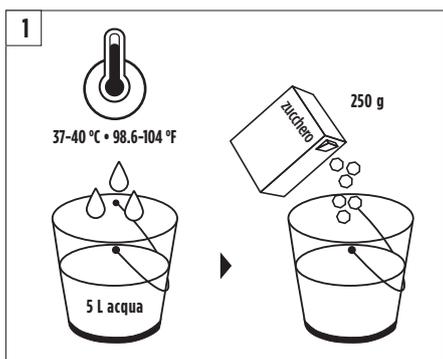


VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

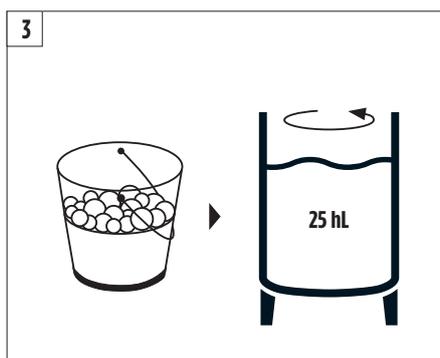
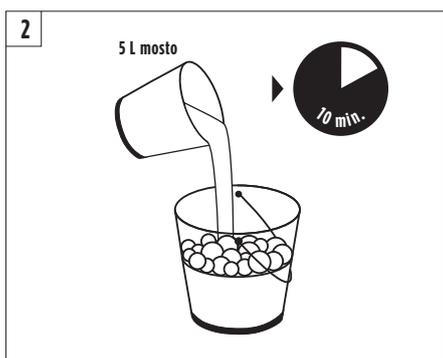
PER INOCULO UNA VASCA DA 25 HL - DOSAGGIO CONSIGLIATO: 20 G/HL



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 VB1**, 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.

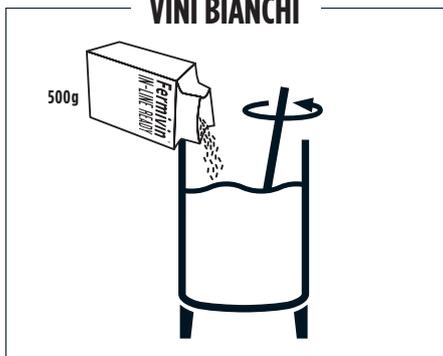
3. Incorporate il tutto nella vasca. La differenza di temperatura tra la soluzione di lieviti e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C. Omogeneizzare.

PROTOCOLLO IN-LINE READY

I LIEVITI FERMIVIN IN-LINE READY SONO PROGETTATI PER ESSERE AGGIUNTI DIRETTAMENTE AL MOSTO, SIA TRAMITE MISCELATORE SOLIDO-LIQUIDO AUTOMATICO CHE CON FUNZIONAMENTO MANUALE ALLA DOSE DI 30 G/HL.



VINI BIANCHI



Per la vinificazione in bianco, l'operazione manuale può consistere in un'aggiunta diretta al mosto dopo la chiarifica.

La temperatura del mosto da inoculare deve essere superiore a 15 °C. È necessaria un'adeguata omogeneizzazione dell'insieme dopo l'aggiunta del lievito.

Si consiglia l'integrazione dopo la chiarifica dei mosti con **Extraferm® D'tox** in ragione di 20-40 g/hL. Minore è la torbidità, maggiore è la dose.