



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.

7013 (Fermivin)

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
7013 - SELECTION INRA - FRANCE

PER UNA FERMENTAZIONE RAPIDA E COMPLETA NEL RISPETTO DELLA TIPICITÀ DEL VITIGNO E DEL TERROIR



VINIFICAZIONE

Con **Fermivin® 7013** sono garantite ottime prestazioni fermentative.

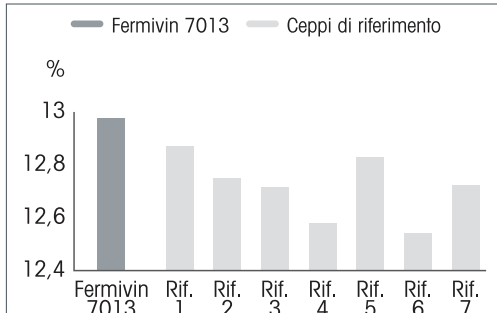
Fermivin 7013 è adatto alla produzione di ogni tipo di vino, compresi i fermentati di frutta e i vini destinati alla distillazione (bassa produzione di alcoli superiori e di acetaldeide).

Nella vinificazione in rosso, l'abbinamento di **Fermivin 7013** con l'enzima di macerazione **Rapidase® Extra Fruit** permette di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore dei vini finiti attraverso la formazione di piranoantociani.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin 7013 realizza un'eccellente conversione zuccheri-etanolo e svolge fermentazioni rapide e complete senza produzione di metaboliti indesiderati.



Gradazione alcolica ottenuta dopo fermentazione di un mosto di Merlot con **Fermivin 7013** e diversi altri ceppi di lievito (Languedoc - Francia).



DEGUSTAZIONE

Aromi varietali nel rispetto della tipicità del terroir.



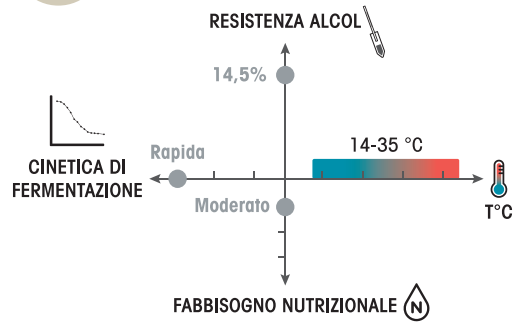
UN COMMENTO

« Oltre 100 milioni di ettolitri sono stati vinificati col lievito **Fermivin 7013** dalla sua presentazione nel 1977 da parte di Gist-brocades. È una garanzia di serietà, affidabilità ed efficacia. »

OENOBRANDS.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	6 - 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H ₂ S	Bassa
Attività HCDC*	80%
Fattore Killer	Neutro

* HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **7013** è stato selezionato e validato nel 1970 dall'INRA (Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica) nella regione di Corbières (Languedoc - Francia). È stato commercializzato sotto forma di LSA (Lievito Secco Attivo) a partire dal 1977.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin 7013 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 15 kg. La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

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:



CORIMPEX Service Srl
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it