



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, 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.



ESMIVIN

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.

PDM

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
8706 - VALIDATION OENOBANDS



IL LIEVITO POLIVALENTE PER FERMENTAZIONI SICURE



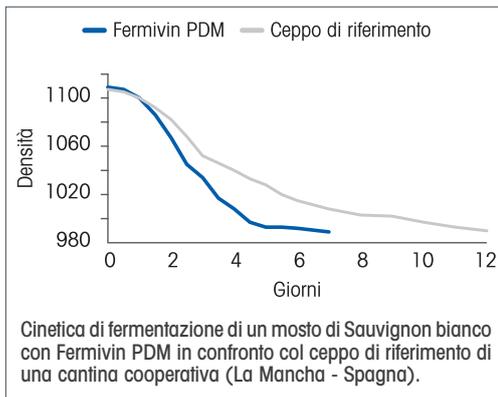
VINIFICAZIONE

Fermivin®PDM svolge fermentazioni alcoliche rapide e complete con ampi intervalli di temperatura ed elevati tenori alcolici potenziali. È perfettamente adatto all'elaborazione di vini rossi, bianchi e di vini di frutta.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin PDM possiede una cinetica di fermentazione completa e molto rapida senza produrre metaboliti indesiderati, quali i vinilfenoli.



DEGUSTAZIONE

Aromi varietali netti grazie all'assenza di produzione di vinilfenoli e altri composti indesiderati.



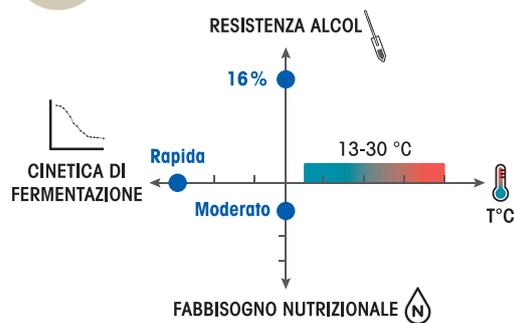
UN COMMENTO

« Non sono mai deluso con **Fermivin PDM**, un ceppo che non fallisce e senza sorprese, perfetto per esprimere la singolarità del terroir. È di facile utilizzo, robusto e fermenta a temperature molto basse. Una referenza per la sua categoria. »

Un produttore della regione di Marlborough, Nuova Zelanda.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	5 - 7 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 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

Il ceppo **8706** è stato selezionato nella regione della Champagne (Francia) e validato da OENOBANDS.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin PDM 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.

Fermivin PDM In-Line Ready:

Dose d'uso raccomandata: 30 g/hl.
Confezioni: pacchetti sottovuoto da 10 kg.

OENOBANDS 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@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUTORE:

CORIMPEX
beverage service

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