



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.

SM102

(Fermiblanc Arom)
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

PER VINI BIANCHI E FINI



VINIFICAZIONE

Fermivin® SM102 permette l'elaborazione di vini bianchi dagli aromi floreali (ginestra, acacia, biancospino,...).

Consente anche di produrre vini mutizzati e vini contenenti zuccheri residui e di bassa gradazione alcolica.

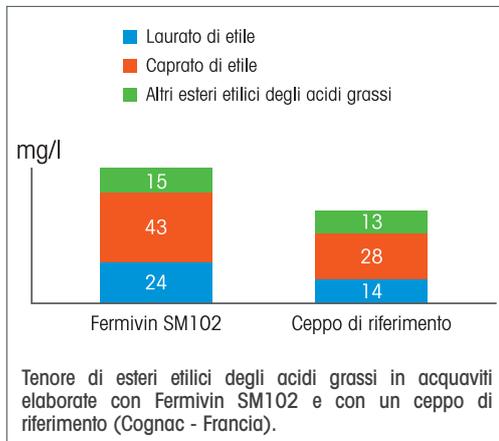
Si utilizza analogamente per la fermentazione di vini base destinati alla produzione di Cognac e di Brandy.

Ha la capacità di rallentare la partenza della fermentazione malolattica.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin SM102 favorisce la sintesi degli esteri etilici degli acidi grassi (in particolare di caprato e laurato d'etile) che conferiscono aromi fruttati e contribuiscono alla rotondità di vini e acquaviti. La sua produzione di alcoli superiori è particolarmente bassa.



DEGUSTAZIONE

Vini bianchi molto fini e floreali, equilibrati.



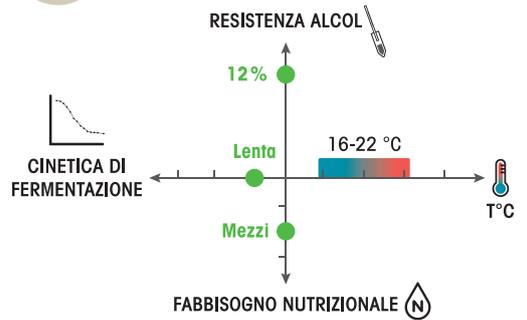
UN COMMENTO

« Il vino ottenuto con **Fermivin SM102** è floreale, ricco, fruttato, molto netto, ampio, profumato... »

Descrittori riferiti dal panel di degustatori del BNIC (Ufficio Nazionale Interprofessionale di Cognac), Cognac Francia.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	6 - 7 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo **SM102** è stato selezionato nella regione di Cognac (Francia) e validato da OENOBRANDS. È in commercio dal 1989.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin **SM102** contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hl.
Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

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