



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  
ESCLUSIVO

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.

# TS28

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 2868 - SELECTION IFV - FRANCE

## PER VINI BIANCHI TIPO SAUVIGNON, AROMATICI E FRESCI



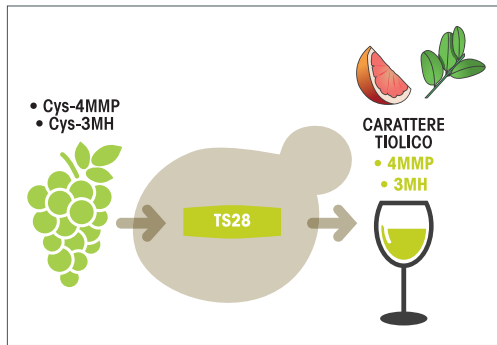
### VINIFICAZIONE

Fermivin® TS28 permette d'ottimizzare la liberazione di precursori aromatici tiolici (bosso, ginestra, ribes nero, pompelmo). È un ceppo perfetto per la produzione di vini di media ed alta gamma. Fermivin TS28 partecipa anche alla rotondità e quindi all'equilibrio in bocca. L'espressione aromatica di Fermivin TS28 può essere ottimizzata tramite una nutrizione azotata con attivanti quali Natuferm®.



### SCIENZA E TECNICA

Fermivin TS28 presenta una spiccata attitudine a rivelare gli aromi varietali tiolici, in particolare il 3MH e il 4MMP grazie alla sua attività β-liasi.



### DEGUSTAZIONE

Vini bianchi con note di bosso, ribes nero, pompelmo, ginestra, selce.

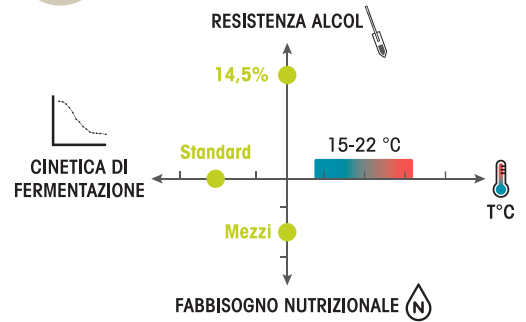


### UN COMMENTO

« Fermivin TS28 mi fornisce ottimi risultati sul piano aromatico, con note di ribes nero ed un volume notevole. Molto elegante e moderno. »  
Un produttore di Steiermark, Austria.



### PROPRIETÀ ENOLOGICHE



### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	6 – 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,3 g/l
Produzione di acetaldeide	< 35 mg/l
Produzione di H <sub>2</sub> S	Media
Fattore Killer	Killer K2



### QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo 2868 è stato selezionato e validato dall'IFV (Istituto Francese della Vite e del Vino) nella Valle della Loira (Francia).



### DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin TS28 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 10 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

