PROUD HISTORY BRIGHT FUTURE

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®

VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

 # VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

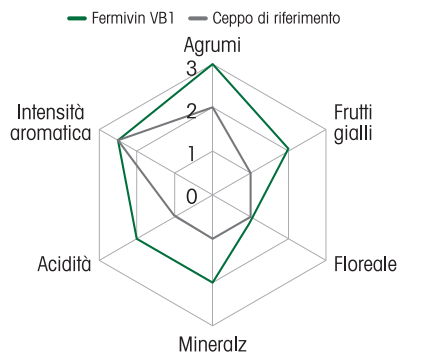
IL LIEVITO IDEALE PER IL RIESLING

VINIFICAZIONE

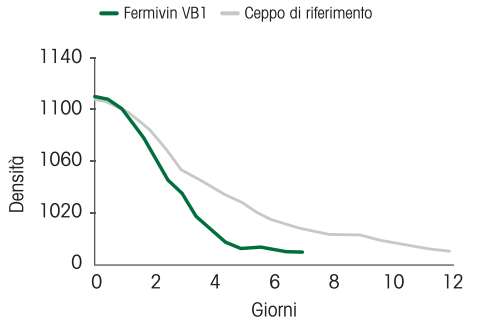
Fermivin® VB1 è particolarmente indicato per fermentare mosti molto puliti.
Esso ha esigenze nutritive moderate ed è un forte fermentatore ma, in caso di torbidità del mosto molto bassa, si raccomandano apporti azotati, preferibilmente aggiungendo Maxaferm®.
Il consumo parziale dell'acido malico da parte 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.



Profilo sensoriale di vini Riesling (Palatinato - Germania).



Cinetiche di fermentazione di un mosto di Riesling (Palatinato - Germania).

DEGUSTAZIONE

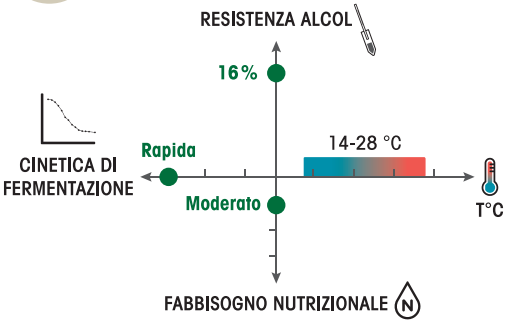
Vini freschi ed eleganti. Aromi molto stabili che mantengono la freschezza dei vini per oltre 12 mesi, particolarmente su vini ottenuti da Riesling e Grüner veltliner. Aromi agrumati, di frutti gialli e floreali, con mineralità e buona acidità.

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.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE



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_2S	Scarsa
Produzione di vinil-fenoli	Non rilevabile (POF -)
Fattore Killer	Killer

QUADRO STORICO E SVILUPPI

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

DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VB1 contiene oltre 10 miliardi di cellule di lievito 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.

AGENCE REBELLE - © oenobrands – 05/2016

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.

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@oenobrands.com
www.oenobrands.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