



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, OENOBRAANDS 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.

**VR5**  
*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
 # VR5 - VALIDATION OENOBRAANDS



## PER L'ELABORAZIONE DI GRANDI VINI ROSSI DA AFFINAMENTO



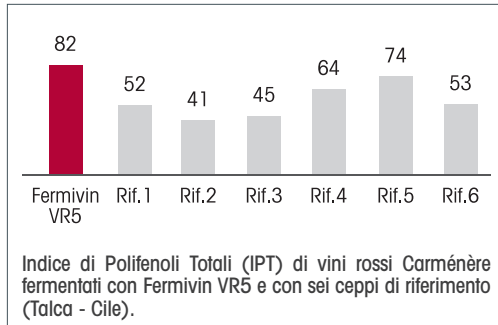
### VINIFICAZIONE

Fermivin® VR5 è adatto alla produzione di vini rossi destinati ad affinamenti prolungati. Favorisce un'estrazione ottimale dei polifenoli e contribuisce alla loro stabilizzazione nel tempo. Fermivin VR5 partecipa allo sviluppo di aromi di ribes nero, prugne secche e marasca e di note speziate. Il suo utilizzo è particolarmente consigliato in sinergia con l'enzima di macerazione Rapidase® Extra Fruit, al fine di ottimizzare l'estrazione e la stabilizzazione del colore attraverso la formazione di piranoantociani.



### SCIENZA E TECNICA

Fermivin VR5 contribuisce all'estrazione dei polifenoli, alla formazione di piranoantociani nonché alla liberazione di polisaccaridi, rinforzando la struttura e stabilizzando il colore dei vini da affinamento.



### DEGUSTAZIONE

Colore profondo e intenso, aromi di frutti rossi e maturi a centro bocca, pienezza e complessità.



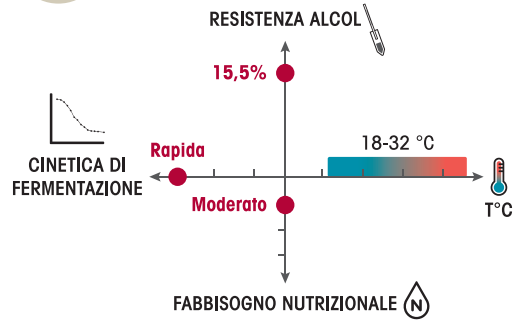
### UN COMMENTO

« Quando fermento i miei Syrah con **Fermivin VR5** predominano gli aromi di ribes nero e susine. Non ho mai avuto note di riduzione, anche in condizioni di elevati tenori alcolici. Il vino ottenuto presenta una forte intensità colorante e una gradevole sensazione in bocca. »

Un produttore di Robertson, Sudafrica.



### PROPRIETÀ ENOLOGICHE



### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produzione di glicerolo	7 - 8 g/l
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/l
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/l
Produzione di H <sub>2</sub> S	Bassa
Attività HCDC*	80%
Fattore Killer	Neutro

\* HCDC = attività idrossicinnamato decarbossilasi



### QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo VR5 è stato selezionato in Borgogna (Francia) e validato da OENOBRAANDS.



### DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VR5 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.

**Fermivin VR5 In-Line Ready:**

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

## OENOBRAANDS 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