



VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

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.

VINI AROMATICI MOLTO FLOREALI CON VOLUME IN BOCCA



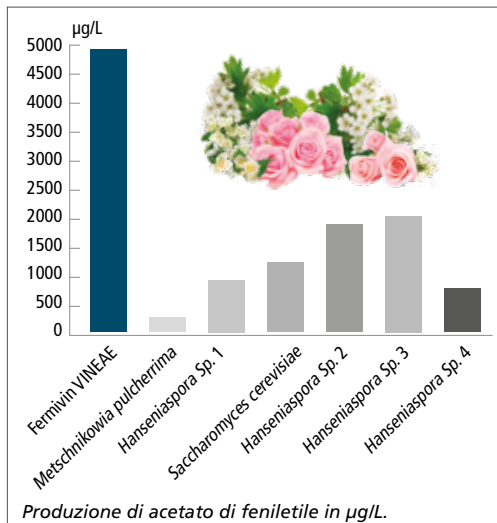
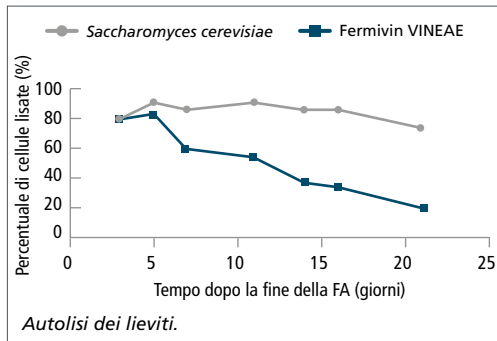
VINIFICAZIONE

Fermivin® VINEAE, lievito *Hanseniaspora vineae* adatto a vini bianchi, rosati, rossi, spumanti e sidri per aumentare intensità aromatica, complessità e volume al palato. Può fermentare fino al 10% in volume di alcol. Per mosti con elevata gradazione alcolica potenziale, si consiglia l'inoculo sequenziale di *Saccharomyces cerevisiae* dopo un calo di densità di 30 punti. La lisi delle cellule è sei volte più veloce di *S. cerevisiae*. Ciò riduce il tempo di affinamento sulle fecce in botte o in vasca per migliorare la morbidezza e il bouquet aromatico. Fermenta lentamente, quindi è adatto per fermentazioni in botte con limitate esigenze di refrigerazione. Fermivin VINEAE non ha bisogno di specifici requisiti nutrizionali, a parte la tiamina, per liberare il potenziale aromatico. Fosfato o solfato ammonico devono essere aggiunti dopo *S. cerevisiae*, poiché influiscono sulla vitalità di *H. vineae*.



SCIENZA E TECNICA

Rispetto ai lieviti *Saccharomyces cerevisiae*, Fermivin VINEAE produce 10 volte più acetato di fenil-etile e il doppio di benzenoidi, che incrementano il profilo aromatico. La lisi di Fermivin VINEAE è circa sei volte più veloce di *Saccharomyces cerevisiae*. Ciò riduce il tempo di affinamento sulle fecce per fornire una piacevole sensazione in bocca.



DEGUSTAZIONE

Fermivin VINEAE produce vini complessi, molto aromatici, con note di rosa e fiori bianchi, con morbidezza e volume al palato.

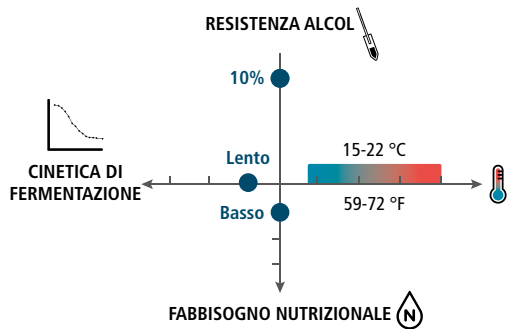


UN COMMENTO

« Dal 2007 produciamo uno Chardonnay fermentato in barrique con Fermivin VINEAE. Oltre ai suoi aromi floreali, il successo di questo ceppo è da attribuire al suo breve affinamento sulle fecce, che in soli 45 giorni offre la stessa quantità di composti di una lisi cellulare completa, aumentando la struttura del vino in bocca. Grazie a queste esperienze, abbiamo utilizzato questo ceppo in varietà bianche neutre, arricchendone la complessità sensoriale. »
Francisco CARRAU, professore all'Università dell'Uruguay.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione diacidità volatile	< 0,20 g/L
Produzione di H ₂ S	Nessuno
Fattore Killer	Resistente



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo HV205 è un ceppo selezionato dall'Università dell'Uruguay in collaborazione con il Prof. Francisco CARRAU e validato da Oenobrand.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin VINEAE contiene oltre 10 miliardi di cellule di lievito secco attivo per grammo.

Dose consigliata: 20 g/hL. Fare riferimento al protocollo di reidratazione che riguarda la temperatura specifica (30 °C - 86 °F) e la natura dello zucchero (senza saccarosio).

Confezione: sacchetti sottovuoto da 500 g. Deve essere conservato a 4 °C (39 °F) nella sua confezione originale sigillata, in un luogo asciutto.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:

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





PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE

PER INOCULARE UN SERBATOIO DA 25 HL - DOSE CONSIGLIATA: 20 G/HL

1.

Miscelare 2,5 L di mosto e 2,5 L di acqua pulita e priva di cloro a 30 °C (86 °F).

Questo mezzo consente la più efficace reidratazione del lievito e promuove la massima vitalità del lievito. La natura dello zucchero è importante: vanno tutti bene tranne il saccarosio.

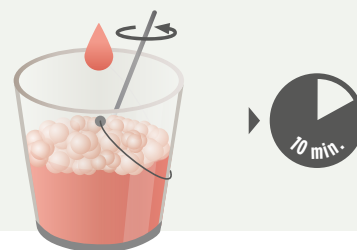


Aggiungere 500 g di **Fermivin VINEAE** mescolando energicamente per una buona dispersione. Lasciare reidratare il lievito per 20 minuti. La schiuma odorosa che compare è un segno dell'inizio dell'attività del lievito.



2.

Aggiungere 5 L di mosto per adattare la temperatura del lievito reidratato a quella del mosto da fermentare. Lascia riposare per 10 minuti.



3.

Incorporalo nel serbatoio. La differenza di temperatura tra la miscela di lievito e il mosto al momento dell'inoculo deve essere inferiore a 10 °C (50 °F). Omogeneizzare.

