



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.

C88

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW88 - VALIDATION OENOBANDS

BRANDY & COGNAC AROMATICI E COMPLESSI



VINIFICAZIONE

Fermivin® C88 è un lievito per la produzione di Brandy e Cognac aromatici e complessi. Ha una buona cinetica di fermentazione e presenta un'elevata produzione di esteri.



SCIENZA E TECNICA

Uno studio condotto dal BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), confrontando i Brandy prodotti da Fermivin C88 e dal ceppo di riferimento della zona, ha mostrato un aumento della produzione di composti aromatici e soprattutto di esteri nelle modalità con Fermivin C88. Anche il rapporto esteri totali/alcoli superiori era più favorevole con Fermivin C88.

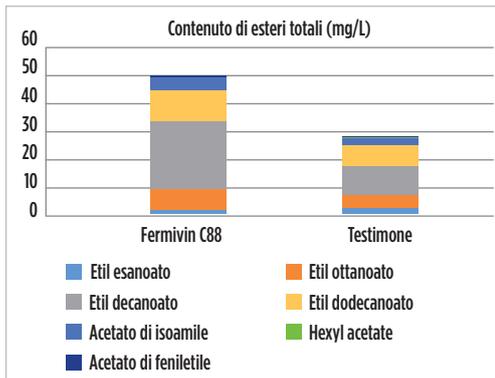


Figura 1. Analisi del contenuto di esteri totali (mg/l alcool puro) di Brandy prodotti con Fermivin C88 e ceppo di riferimento per il Cognac (Cognac, Francia).

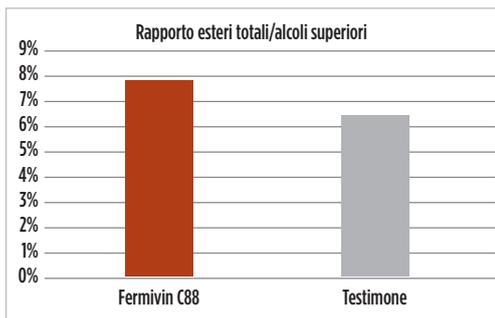


Figura 2. Analisi dei composti aromatici e degli alcoli superiori dei Brandy prodotti con Fermivin C88 e il ceppo di riferimento per il Cognac (Cognac, Francia).



DEGUSTAZIONE

Brandy e Cognac realizzati con Fermivin C88 presentano un profilo organolettico floreale, con note di rosa, frutta e caramello, pulito, con buona rotondità, complessità e ben equilibrato.

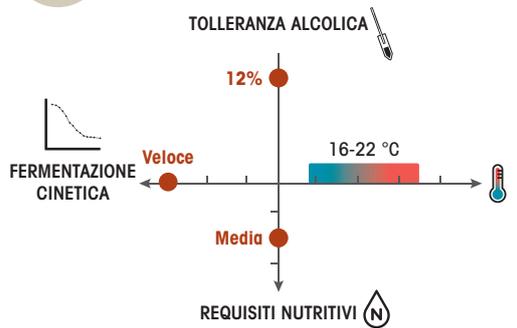


UN COMMENTO

« Il Brandy prodotto con Fermivin C88 è risultato essere il più rotondo, ricco di intensi aromi floreali e anche il più apprezzato dal pannello di degustazione. »



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	6 - 7 g/L
Produzione di acido volatile	< 0.18 g/L
Produzione diacetaldeide	20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo LW88 è un ceppo della collezione Gist-Brocades e convalidato da Oenobrand in collaborazione con il BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) per la produzione di Brandy.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin C88 contiene più di 10 miliardi di cellule di lievito secco attivo per grammo.
Dose consigliata: 20-30 g/hL.
Confezioni: buste sottovuoto da 500 g.
Deve essere conservato nella sua confezione originale e sigillata, in un luogo fresco (5-15 °C / 41-59 °F) e asciutto.

OENOBANDS 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

