



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.

CHAMPION BOOSTER

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELEZIONE INRA - FRANCIA

RIAVVIO VELOCE DI FERMENTAZIONI BLOCATE



VINIFICAZIONE

Fermivin® CHAMPION BOOSTER è un lievito fruttosifilo e ha una tolleranza alla gradazione alcolica molto elevata. Grazie ad un nuovo processo di formulazione specifico, la cinetica di fermentazione del ceppo 67J è stata potenziata. Pertanto, Fermivin CHAMPION BOOSTER riavvia le fermentazioni stentate o arrestate a una velocità maggiore. Fermivin CHAMPION BOOSTER è ancora più efficace se aggiunto dopo la detossificazione tramite l'uso di Extraferm® una volta che la fermentazione si è interrotta, poiché queste scorze di lievito sono molto efficaci nella rimozione di composti tossici che inibiscono la fermentazione alcolica.



SCIENZA E TECNICA

Fermivin CHAMPION BOOSTER è un lievito fruttosifilo, a causa di un particolare trasportatore degli esosi (versione HXT3 del ceppo 67J). L'alta affinità al fruttosio conferisce al ceppo la capacità di fermentare il fruttosio insieme al glucosio, rendendolo quindi ben adatto al riavvio delle fermentazioni bloccate. Lo specifico processo di produzione fornisce un miglioramento dell'impianto e della cinetica fermentativa, dando ancora più velocità al riavvio della fermentazione.

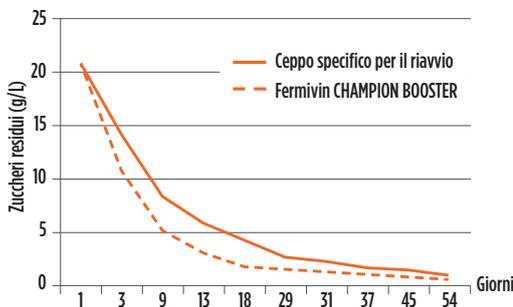


Figura: efficienza comparativa delle capacità di riavvio di due ceppi. Test eseguiti dall'INRA in un vino Chardonnay al 12,85% vol. alcol e 21,1 g/L di zuccheri residui - pH: 3,50 - TA: 3,90 g/L H₂SO₄ - VA: 0,46 g/L H₂SO₄ - SO₂ libera: 14 mg/L - SO₂ totale: 92 mg/L (dopo l'aggiunta di 4 g/hL).



DEGUSTAZIONE

Completando la fermentazione alcolica con Fermivin CHAMPION BOOSTER si protegge il vino da composti indesiderati (sentori sgradevoli) a seguito di fermentazioni lente o bloccate.

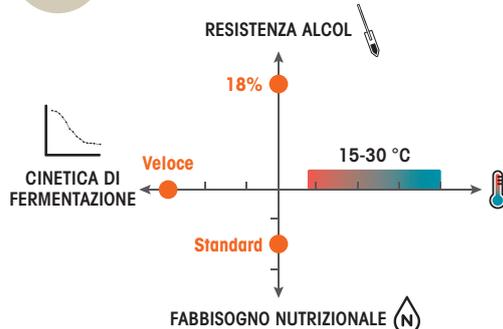


UN COMMENTO

« Davanti ad una fermentazione bloccata con oltre 20 g/L di zucchero residuo, un trattamento Extraferm seguito da inoculazione con 30 g/hL di Fermivin CHAMPION BOOSTER mi ha permesso di completare la fermentazione alcolica 3 giorni più velocemente rispetto ai tempi con il ceppo più veloce che usiamo di solito per riattivare fermentazioni bloccate. »



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	5 - 7 g/L
Produzione di acido volatile	< 0.37 g/L
Produzione di acetaldeide	60 mg/L
Produzione di H ₂ S	Medio
Fattore killer	Neutro



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo 67J è stato selezionato e validato dall'INRA (Istituto Nazionale francese per la Ricerca Agricola) nella regione di Corbières (Languedoc - Francia) nel 1967. È stato commercializzato per la prima volta da Gist-Brocades nel 1978. La produzione specifica per Fermivin CHAMPION BOOSTER è stata implementata nel 2017.



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin CHAMPION BOOSTER contiene oltre 10 miliardi di cellule attive per grammo.
Dose d'uso raccomandata: 20-30 g/hL.
Confezioni: sottovuoto da 500 g.
Il prodotto deve essere conservato nell'imballaggio originale, chiuso, in un luogo fresco (5-15 °C / 41-59 °F) 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: