



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.

ESF
F
S
M
I
V
I
N

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 BIANCHI E ROSATI AROMATICI



VINIFICAZIONE

Fermivin® JB3 favorisce la complessità aromatica dei vini ottenuti da vitigni neutri o considerati poco aromatici (Trebbiano, Airén, Maccabeu, Chenin blanc, etc.) e permette di fermentare mosti molto chiarificati. Raccomandato per vini bianchi aromatici, floreali.

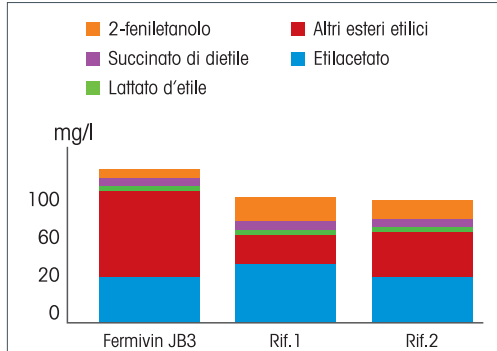
Questo lievito è adatto alla vinificazione in grandi volumi per produrre vini dal profilo aromatico stabile nel tempo.

È anche referenziato dal BNIC (Ufficio Nazionale Interprofessionale di Cognac) per la produzione di vini base Cognac.



SCIENZA E TECNICA

Il metabolismo di Fermivin JB3 favorisce una forte produzione di esteri di alcoli superiori tipo acetato di fenil-2-etanolo (rosa, miele) e acetato d'isobutile (ananas).



Tenore di 2-feniletanolo ed esteri etilici di vini bianchi Vermentino elaborati in una cantina con Fermivin JB3 e due ceppi di riferimento (Corsica - Francia).



DEGUSTAZIONE

Naso e bocca in accordo presentano una grande espressione aromatica di fiori e di frutta.



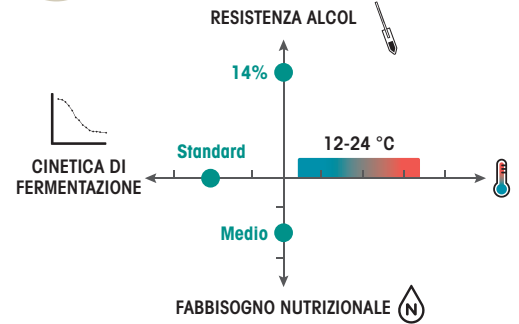
UN COMMENTO

« Utilizziamo Fermivin JB3 sulle varietà Torrontes e Chardonnay e otteniamo eccellenti vini fruttati, espressivi, con buon volume e che mettono in risalto le caratteristiche del vitigno. Con uve di qualità media, questo lievito ha permesso di elevare la qualità del vino finito. »

Un'enologa della regione di San Juan, Argentina.



PROPRIETÀ ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO

Produzione di SO ₂	< 10 mg/L
Produzione di glicerolo	4 - 6 g/L
Produzione di acidità volatile	< 0,2 g/L
Produzione di acetaldeide	< 20 mg/L
Produzione di H ₂ S	Bassa
Fattore Killer	Killer K2



QUADRO STORICO E SVILUPPI

Il ceppo JB3 è stato selezionato e validato dal CIVAM (Centro d'Iniziativa per Valorizzare l'Agricoltura e l'Ambiente rurale) della Corsica (Francia).



DOSE D'USO E CONFEZIONI

Fermivin JB3 contiene oltre 10 miliardi di cellule secche attive per grammo.

Dose d'uso raccomandata: 20 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 500 g.

La conservazione dev'essere effettuata nell'imballaggio originale, chiuso, in un locale fresco (5 - 15 °C) e secco.

Fermivin JB3 In-Line Ready:

Dose d'uso raccomandata: 30 g/hL.

Confezioni: pacchetti sottovuoto da 10 Kg.

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: