



Виноделы по всему миру доверяют дрожжам FERMIVIN с 1970-х годов. Их можно использовать для производства всех видов вина, отвечающих требованиям рынка и потребителей.

OENOBRANDS гордится этим наследием и использует опыт, накопленный в течение более чем 40 лет, продолжая разрабатывать новые решения для ферментации.

Дрожжи FERMIVIN выбраны при взаимодействии виноделов и технических институтов.

Затем их культивируют, сушат и проверяют на наших фабриках, чтобы убедиться в их подлинности, высоких результатах и качестве

FERMIVIN  
ESG

Мы гарантируем, что информация, представленная здесь, является точной. Так как специфические условия использования и применения пользователем находятся вне нашего контроля, мы не даём никаких гарантий и не делаем заявлений в отношении результата, который может получить пользователь. Пользователь несёт ответственность за определение пригодности и юридического статуса намеренного применения нашей продукции.

# E73

(Fermirouge)  
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# 7303 - СЕЛЕКЦИЯ INRA - FRANCE

## ДЛЯ ФРУКТОВЫХ КРАСНЫХ ВИН, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ РАННЕЙ РЕАЛИЗАЦИИ



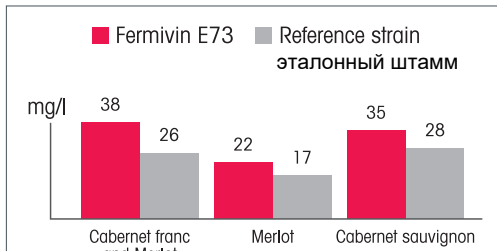
### ВИНОПРОИЗВОДСТВО

Дрожжи **Fermivin E73** помогают получить фруктовое, хорошо сбалансированное вино для быстрого потребления. Как криофильный дрожжевой штамм, он особенно подходит для ферментации виноградного сула, которое подвергается холодной пре-ферментационной мацерации. Дрожжи **Fermivin E73** можно добавлять в течение процесса мацерации для лучшего их распространения. Особенно рекомендуется использовать в процессе мацерации фермент **Rapidase Extra Color** для оптимизации цвета и экстракции полифенолов.



### НАУКА & ТЕХНОЛОГИЯ

Результатом использования дрожжей **Fermivin E73** является высокая ферментация сложных эфиров.



Статистика ферментации сложных эфиров вина, полученного при использовании дрожжей **Fermivin E73** и других винных дрожжей (Бордо-Франция)



### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Очень мягкое, сладкое красное вино с намеками на присутствие в нем красных и черных плодов (клубника, малина, вишня Морель)



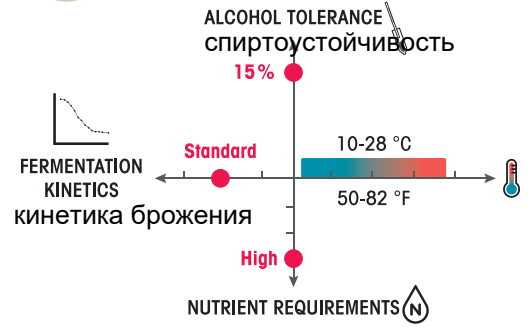
### РЕКОМЕНДАЦИЯ

«Дрожжи **Fermivin E73** используют в производстве вин Каберне-фран, что делает их очень ароматными, насыщенными и обладающими глубоким цветом. Средняя плотность таких вин получается более высокой, в сравнении с винами, в технологии производства которых использовались другие винные дрожжи.»

Винодел из Долины Луары (Франция)



### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



### МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуцирование SO <sub>2</sub>	< 10 мг/л
Продуцирование глицерола	5 – 7 г/л
Продуцирование летучих кислот	< 0.31 г/л
Продуцирование ацетальдегида	< 30 мг/л
Продуцирование H <sub>2</sub> S	Среднее
Продуцирование винифенола	Неопределяемо (POF-)
Киллер фактор	Нейтральный



### ИСТОРИЯ & РАЗВИТИЕ

Штамм **7303** был выведен и одобрен INRA (Национальный институт сельскохозяйственных исследований) в Бордо (Франция) в 1973. Он был впервые продан Gist-Brocades в 1978 году.



### ДОЗИРОВКА & УПАКОВКА

**Fermivin E73** содержит более 10 миллиардов активных сухих дрожжевых оболочек в одном грамме. Рекомендованная доза: 20 г/л. Упаковка: 500 г и 15 кг в вакуумных запечатанных пакетах.

Необходимо хранить в запечатанной оригинальной упаковке в прохладном (5-15 °C / 41-59 °F) сухом месте.

## 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

ДИСТРИБЬЮТОР  
ПО РОССИИ:  
КОМПАНИЯ ООО  
ВИНСОЛД