



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, выходящих результатах и качестве

FERMIVIN

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.

JB3
(Fermiflor)
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
JB3 - СЕЛЕКЦИЯ CIVAM CORSICA - ФРАНЦИЯ

ДЛЯ АРОМАТНЫХ БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИН



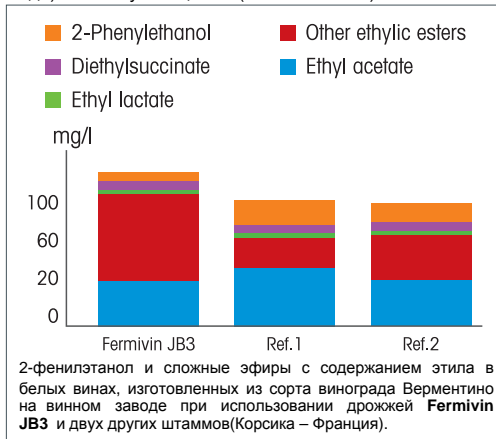
ВИНОПРОИЗВОДСТВО

Дрожжи **Fermivin JB3** придают сложность ароматическим свойствам вина, произведенного из сортов винограда, которые принято считать нейтральными, не обладающими душистым запахом. К таким можно отнести сорт Уни Блан, Айрен, Макабео, Шенен блан и другие. Они также могут участвовать в ферментации хорошо очищенного сусла. Эти дрожжи отлично подходят для крупномасштабного виноделия, помогая изготовить вино, в котором ароматические свойства будут стабильными долгое время. Они одобрены VNIC (Французская национальная коньячная индустрия) для производства основных коньячных вин.



НАУКА & ТЕХНОЛОГИЯ

Дрожжи **Fermivin JB3** в процессе метаболизма производят большое количество высших спиртов, таких как: 2-фенилэтилацетат (обладает запахом розы, меда) и изобутилацетат (запах ананаса).



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Чудесный запах и приятное послевкусие вместе с гармоничным сочетанием цветочного и фруктового ароматов.



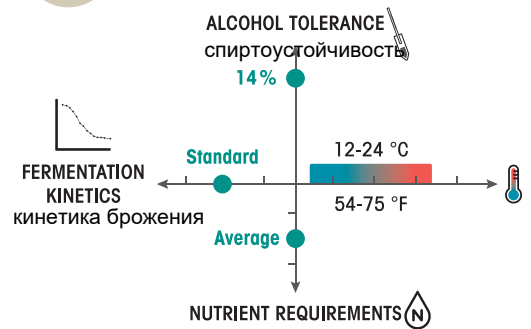
РЕКОМЕНДАЦИЯ

«Мы используем дрожжи **Fermivin JB3** в сочетании с сортами винограда Торронтес и Шардонне. Благодаря этому мы получаем отличные фруктовые, экспрессивные вина в большом объеме, которые передают вкусовые особенности каждого сорта винограда. При использовании среднего сорта винограда, эти дрожжи помогают нам получить более качественное вино».

Специалист в области ферментологии из провинции Сан Хуан (Аргентина)



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуцирование SO ₂	< 10 мг/л
Продуцирование глицерола	4 – 6 г/л
Продуцирование летучих кислот	< 0.18 г/л
Продуцирование ацетальдегида	< 20 мг/л
Продуцирование H ₂ S	Низкое
Киллер фактор	Киллер K2



ИСТОРИЯ & РАЗВИТИЕ

Штамм **JB3** был выведен и впоследствии утвержден Центром по развитию сельского хозяйства (CIVAM) в Корсике (Франция)



ДОЗИРОВКА & УПАКОВКА

Fermivin JB3 содержит более 10 миллиардов активных сухих дрожжевых оболочек в одном грамме. Рекомендованная доза: 20 г/л. Упаковка: 500 г и 5 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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

ДИСТРИБЬЮТОР
ПО РОССИИ:
КОМПАНИЯ ООО
ВИНСОЛД