PROUD HISTORY BRIGHT FUTURE

Виноделы по всему миру доверяют дрожжам FERMI-VIN 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®

MT48

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
 # 4882 - СЕЛЕКЦИЯ IFV ФРАНЦИЯ - CIVB BORDEAUX

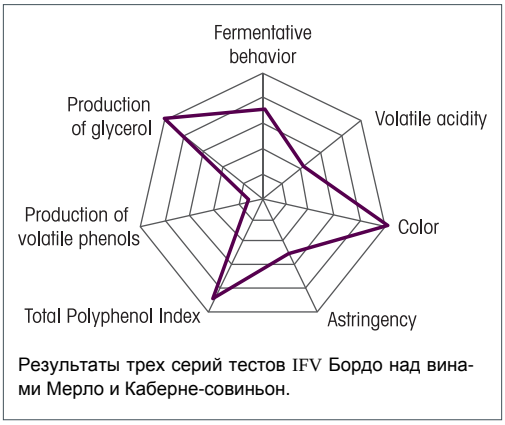
ДЛЯ ФРУКТОВЫХ ПИКАНТНЫХ КРАСНЫХ ВИН

ВИНОПРОИЗВОДСТВО

Дрожжи **Fermivin** MT**48** помогают получить полнотелые, насыщенные вина с мягкими танинами и сложными ароматическими оттенками.
Они хорошо подходят для вина, выдержанного в течение коротких периодов (6-12 месяцев).
При использовании в процессе мацерации сочетая с ферментом Rapidase Extra Color, **Fermivin** MT**48** оптимизирует экстракцию фенольного соединения.

НАУКА & ТЕХНОЛОГИЯ

Fermivin MT**48** производит высокие концентрации глицерол, в результате чего вино получается полнотелым, с насыщенной текстурой.



Результаты трех серий тестов IFV Бордо над винами Мерло и Каберне-совиньон.

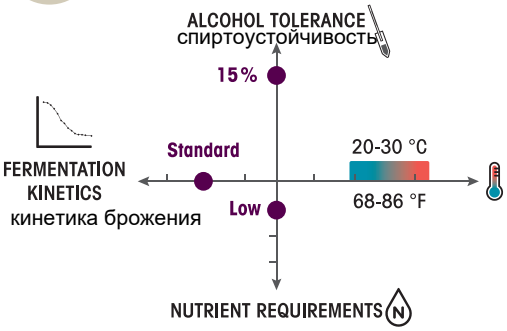
ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Нежное, элегантное вино в лучших традициях Бордо. Чувствуются оттенки вишни, малины, ежевики, сливы и специй.

A TESTIMONIAL

«В результате использования дрожжей **Fermivin** MT**48** вино имеет более насыщенный аромат и сложную структуру в отличие от применения других винных дрожжей. Мягкость и «масляный» вкус. Оттенки пряностей.»
Дегустаторы из **IFV,** Бордо **(**Франция**)** сравнили полученное с использование дрожжей **Fermivin** MT**48** вино с винами**,** в производстве которых присутствовали **8** других винных дрожжей обычно используемых**.**

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуцирование SO_2	< 10 мг/л
Продуцирование глицерола	8 - 10 г/л
Продуцирование летучих кислот	< 0.24 г/л
Продуцирование ацетальдегида	< 25 мг/л
Продуцирование H_2S	Низкое
Продуцирование винифенола	Неопределяемо (POF-)
Киллер фактор	Нейтральный

ИСТОРИЯ & РАЗВИТИЕ

Штамм **4882** был выведен и утвержден в Бордо (Франция) Французским институтом виноградарства и виноделия (IFV), при участии CIVB (Винный Совет Бордо)

ДОЗИРОВКА & УПАКОВКА

Fermivin MT48 содержит более 10 миллиардов клеток активных сухих дрожжей в одном грамме. Рекомендованная доза: 20 г/гл.
Упаковка: 500 г и 10 кг в вакуумных запечатанных пакетах.
Необходимо хранить в запечатанной оригинальной упаковке в прохладном (5-15 °C / 41-59 °F) сухом месте.

AGENCE REBELLE - © oenobrands - 02/2016

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 несётответственность за определение пригодности и юридического статуса намеренного применения нашей продукции.

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