



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®**

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.



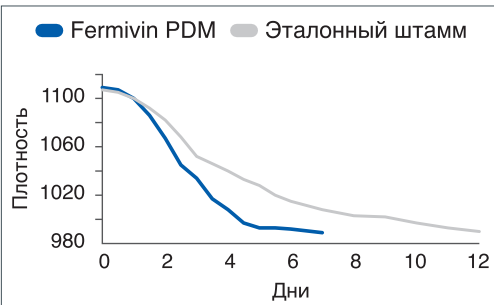
## ВИНО-ПРОИЗВОДСТВО

Fermivin® PDM достигает быстрой, полной алкогольной ферментации при практически всех винодельческих условиях: широкий температурный диапазон и высокие уровни алкоголя. Их умеренное воздействие на органолептический профиль вина (низкое продуцирование ферментационных эфиров) делает их идеальными для производства красного, белого и фруктового вина.



## НАУКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Ферментационная кинетика Fermivin PDM является полной и очень быстрой. Никаких нежелательных метаболитов, таких как винилфенолы или ацетальдегиды.



Ферментационная кинетика сусле Sauvignon blanc с использованием Fermivin PDM в сравнении с эталонным штаммом в кооперативной винодельне (La Mancha - Испания).



## ВКУСОВЫЕ НОТКИ

Так как не производятся винилфенолы или иные нежелательные соединения, конечные сортовые ароматы чистые и не нарушают сорт каждого винограда.



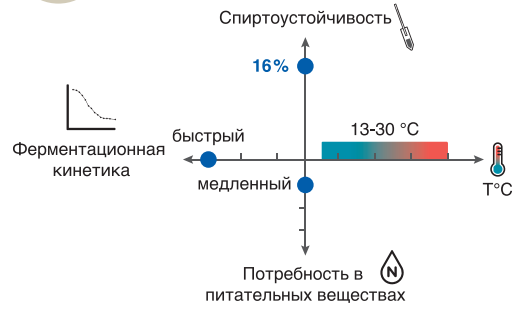
## РЕКОМЕНДАЦИЯ

« Fermivin PDM никогда меня не разочаровывал. Это безупречный, абсолютно надёжный штамм, идеальный для выражения типичных особенностей каждой местности. Штамм прост в использовании, крепкий и ферментирует при низких температурах. Fermivin PDM – эталон в своей категории. »

**Винодел из региона Мальборо, Новая Зеландия**



## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



## МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуцирование SO <sub>2</sub>	< 10 мг/л
Продуцирование глицерола	5-7 г/л
Продуцирование летучих кислот	< 0.18 г/л
Продуцирование ацетальдегида	< 20 мг/л
Продуцирование H <sub>2</sub> S	Низкое
Продуцирование винилфенола	Не выявлено (POF -)
Киллер-фактор	Киллер



## ИСТОРИЯ И РАЗВИТИЕ

Штамм 8706 был выбран в регионе Шампань (Франция) и одобрен Oenobrandс.



## ДОЗИРОВКА И УПАКОВКА

Fermivin PDM содержит более 10 миллиардов активных сухих дрожжевых оболочек в одном грамме.

Рекомендованная доза: 20 г/гл. 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.

**Fermivin PDM In-Line Ready:** Рекомендованная доза: 30 г/гл. Упаковка: 10 кг в вакуумных запечатанных пакетах.

## 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@oenobrandс.com  
www.oenobrandс.com

## ДИСТРИБЬЮТОР ПО РОССИИ

ООО ВИНСОЛД: