



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 TS28

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.

TS28

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
2868 - ОДОБРЕНО IFV - ФРАНЦИЯ

ДЛЯ АРОМАТНЫХ И БОДРЫХ ВИН ПО ТИПУ СОВИНЬОН



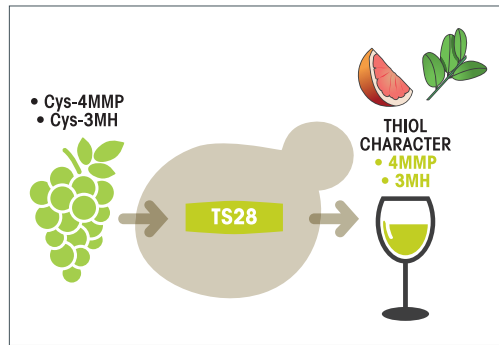
ВИНОПРОИЗВОДСТВО

Fermivin® TS28 оптимизирует выпуск тиольных ароматов-прекурсоров: самшит, крыжовник, минеральные (косточковые, кремь). Поэтому эти дрожжи идеально подходят для производства как средней линейки вин, так и высококачественных вин. Fermivin TS28 также помогает достичь округлости и, следовательно, сбалансированного вкуса. Добавив подходящие питательные вещества, такие как Natuferm®. Данное сочетание оптимизирует ароматический потенциал дрожжей Fermivin TS28 при перезапуске брожения (без оборудования).



НАУКА & ТЕХНОЛОГИЯ

В результате его β-лиазной активности, Fermivin TS28 очень эффективный. Принесит сортовые ароматы, особенно 3 МГН и 4ММР.



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Интенсивное белое вино с оттенками: самшит, крыжовник, минеральных ноток (косточковые, нотки кремья).

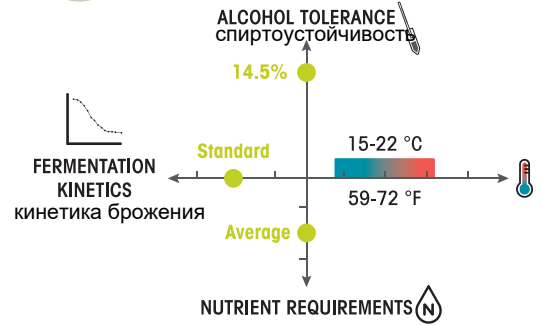


РЕКОМЕНДАЦИЯ

«Этот штамм Fermivin TS28 дает прекрасные ароматы, с оттенками черной смородины и замечательный объем. Очень элегантно и современно!» **Винодел из Штирии, Австрия.**



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуцирование SO ₂	< 10 мг/л
Продуцирование глицерола	6-8 г/л
Продуцирование летучих кислот	< 0.31 г/л
Продуцирование ацетальдегида	< 35 мг/л
Продуцирование H ₂ S	Среднее
Киллер фактор	Киллер K2



ИСТОРИЯ & РАЗВИТИЕ

Штамм 2868 был выбран и утвержден IFV (французский Институт винограда и вина) в долине Луары (Мюскаде - Франция).



ДОЗИРОВКА & УПАКОВКА

FermivinTS28 содержит более 10 миллиардов активных сухих дрожжевых оболочек в одном грамме. Рекомендованная доза: 20 г/л. 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.

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