



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 на следием и использует опыт, на колпennyй 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

®
F
E
R
M
I
V
I
N
S
A
S

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.



ДРОЖЖЕВЫЕ ШТАММЫ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИНА СОРТА РИСЛИНГ



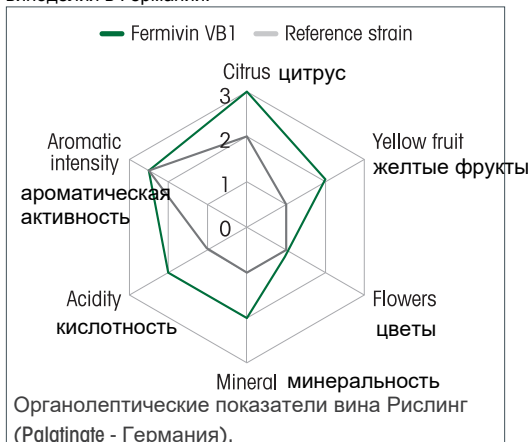
ВИНОПРОИЗВОДСТВО

Винные дрожжи **Fermivin VB1** хорошо подходят для брожения очищенного виноградного сусла; процесс брожения проходит бурно, сохраняя питательные вещества. В случае очень низкой мутности рекомендуется также добавлять такие питательные вещества, как Maxaferm. Потребление части яблочных кислот дрожжами **Fermivin VB1** замедляет начало яблочно-молочного брожения.



НАУКА & ТЕХНОЛОГИЯ

Исследовательские институты рекомендуют дрожжи **Fermivin VB1** для изготовления вин Рислинг высокого качества, их также используют в важнейшей технологии виноделия в Германии.



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Очень устойчивые ароматы, помогающие сохранить свежесть вина более 12 месяцев, особенно вин элегантного сорта Рислинг и Грюнер Вельтлинер. В них можно уловить цитрусовые нотки, ароматы тропических фруктов и цветов, они насыщены минералами и обладают высокой кислотностью.

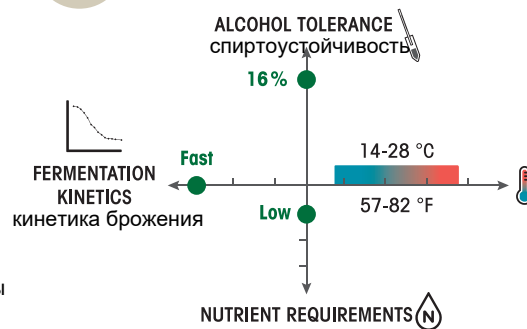


РЕКОМЕНДАЦИЯ

«Вина сорта Рислинг очень полнотелые и ароматные, с легким запахом цветов бузины. Как правило, в таких винах преобладают специфические сортовые ароматы. Дрожжи **Fermivin VB1** делают аромат вин сильным и устойчивым, это означает, что вина остаются молодыми и свежими даже по истечении 12 месяцев.»
Винодел из области Рейнланд – Пфальц, Германия



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуцирование SO ₂	< 10 мг/л
Продуцирование глицерола	5 – 7 г/л
Продуцирование летучих кислот	< 0.15 г/л
Продуцирование ацетальдегида	< 20 мг/л
Продуцирование H ₂ S	Низкое
Продуцирование винифенола	Неопределяемо (POF-)
Киллер фактор	Киллер



ИСТОРИЯ & РАЗВИТИЕ

Дрожжевой штамм **Fermivin VB1** был выведен в Эльзасе (Франция) и утвержден OENOBRANDS.



ДОЗИРОВКА & УПАКОВКА

Fermivin VB1 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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

ДИСТРИБЬЮТОР
ПО РОССИИ:
КОМПАНИЯ ООО
ВИНСОЛД