



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.



ДЛЯ ФРУКТОВЫХ МЯГКИХ КРАСНЫХ ВИН И РОЗОВЫХ ВИН



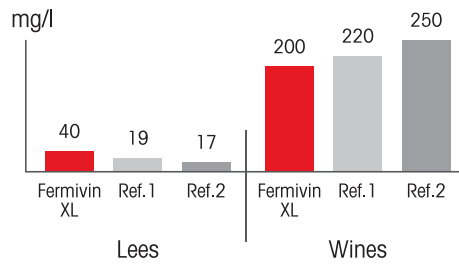
ВИНОПРОИЗВОДСТВО

Дрожжи **Fermivin XL** используют в производстве фруктовых красных вин, в составе которых содержатся танины; в следствие этого, вина, изготовленные для быстрого потребления обладают более мягким, менее сложным вкусом. **Fermivin XL** хорошо подходит для короткой мацерации. Если в процессе мацерации в качестве добавочного продукта использовать фермент **Rapidase Extra Color**, то **Fermivin XL** сделает цвет вина более насыщенным и оптимизирует экстракцию полифенола.



НАУКА & ТЕХНОЛОГИЯ

Fermivin XL обладает прекрасной способностью адсорбировать (поглощать) наиболее галоидные соединения вяжущих танинов, уменьшая, тем самым, терпкость вина.



Анализ танинов, адсорбированных осадком, и оставшихся танинов в винах Мерло, ферментированных с помощью **Fermivin XL** и двух других штаммов. (INRA Монпелье)



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Смешение оттенков красных и черных и черных плодов, низкая терпкость и крепкий насыщенный вкус.



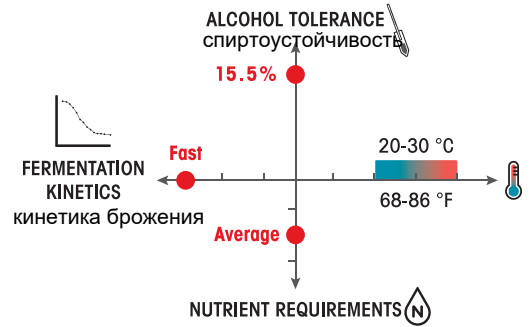
РЕКОМЕНДАЦИЯ

«Дрожжи **Fermivin XL** отлично подходят для моих любимых сортов винограда Темпранильо и Сира, особенно если я хочу получить вино с менее терпким и насыщенным вкусом»

Винодел из региона **Granite Belt**, Австралия



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продуцирование SO ₂	< 10 мг/л
Продуцирование глицерола	7 – 9 г/л
Продуцирование летучих кислот	< 0.24 г/л
Продуцирование ацетальдегида	< 20 мг/л
Продуцирование H ₂ S	Низкое
Продуцирование винифенола	Неопределяемо (POF-)
Киллер фактор	Нейтральный



ИСТОРИЯ & РАЗВИТИЕ

Штамм **СЕСТА 11947 XL** был выведен и одобрен Университетом Сантьяго (Чили).



ДОЗИРОВКА & УПАКОВКА

FermivinTS28 содержит более 10 миллиардов активных сухих дрожжевых оболочек в одном грамме. Рекомендованная доза: 20 г/л. Упаковка: 500 г 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