

Weinhefen



### Lieviti Essiccati Attivi

*Alcuni lieviti da vinificazione, funghi unicellulari della classe degli ascomiceti, sono naturalmente presenti nella buccia degli acini d'uva.*

*Ciò nonostante, le pratiche colturali, di raccolta, igieniche o tecnologiche, possono compromettere la vitalità e le potenzialità fermentanti della flora indigena.*

*Diventa così difficile, se non aleatorio, garantire la fermentazione alcolica e la produzione di vini di qualità.*

*Inoltre, quale produttore, oggi, non ambisce a presentare sul mercato prodotti che esaltino il vitigno, la territorialità e la coltura?*

*L'inoculo di mosti con lieviti essiccati attivi, selezionati per le specifiche di fermentazione, diviene allora necessario per ottimizzare le potenzialità vendemmiali.*

*DSM Food Specialties, leader mondiale della produzione d'ingredienti agroalimentari, associata ad Istituti di Ricerca di fama internazionale, ha sviluppato ceppi di lieviti enologici di rara efficacia.*

*Questi ceppi, prodotti secondo le normative di qualità più rigorose (ISO 9002), presentano la massima facilità d'impiego abbinata ad una perfetta padronanza della vinificazione.*

Levures

G A M M A  
Fermivin

### La padronanza delle fermentazioni.

Con la gamma Fermivin®, l'enologo padroneggia la fermentazione alcolica risolvendo i problemi di ordine corrente.

La maggior parte dei ceppi della gamma Fermivin® è stata selezionata ed immessa sul mercato grazie al know how biotecnologico di DSM Food Specialties e alla tradizione enologica di istituti rinomati quali il francese I.N.R.A.

Questi ceppi posseggono innegabili vantaggi qualitativi: cinetica di fermentazione ideale, buona resa nella conversione zucchero/alcol, scarsa formazione di spuma, bassa produzione di acidità volatile e di sapori sgradevoli.

Disponendo di uno dei maggiori potenziali mondiali di fermentazione, DSM utilizza una procedura certificata che garantisce la produzione di lieviti essiccati attivi le cui qualità, vitalità e caratteristiche originarie, dopo reidratazione, rimangono ottimali.

Lieviti

Wine yeast

# LA GAMMA DELLE VINIFICAZIONI "SOTTO CONTROLLO"

## FERMENTAZIONI RAPIDE E COMPLETE

Questo lievito, di tipo starter, consente l'elaborazione di qualunque tipo di vino. Metabolizzando parzialmente l'acido malico, favorisce l'avvio della fermentazione malolattica. Ha una buona capacità di fermentare mosti fortemente chiarificati.



Fermivin®

## ARRESTI DELLA FERMENTAZIONE

Questo lievito, atto a metabolizzare il fruttosio in presenza di alte concentrazioni alcoliche, è ideale per le fermentazioni difficili. Da utilizzare in prevenzione o in trattamento degli arresti di fermentazione.



Fermichamp®

## VINI ROSSI FRUTTATI ED EQUILIBRATI

Il lievito permette l'ottenimento di vini rossi fruttati (lampono, fragola, visciola) ed equilibrati giovani o di breve affinamento. Fermenta bene i mosti derivati da macerazione a freddo (carattere criofilo).



Fermirouge®

## VINI BIANCHI AROMATICI

Questo lievito esalta il profilo aromatico dei vini bianchi derivanti da uve con note varietali poco intense. Fermiflor® produce un'elevata quantità di esteri di fermentazione e conferisce complessità aromatica, grazie all'esaltazione di alcuni tioli varietali. Dà risultati eccellenti anche su volumi di fermentazione consistenti.



Fermiflor®

## VINI BIANCHI AROMATICI E VINI CON RESIDUO ZUCCHERINO

Questo lievito è stato scelto per la produzione di vini bianchi con aromi floreali (ginestra, acacia...). La bassa produzione di alcoli superiori rende il Fermiblanc®Arom uno ceppo ideale per la produzione di vini di base destinati alla distillazione (Cognac, Armagnac...). Questo ceppo permette di produrre vini con zuccheri residui.



Fermiblanc® Arom

## PRIMA E SECONDA FERMENTAZIONE

Questo lievito è indicato per la produzione di ogni tipo di vino, anche in condizioni difficili, con esaurimento completo degli zuccheri. Rispetta le caratteristiche di aroma e di gusto dei vini, conferendo piacevoli note olfattive. Ha un'ottima attitudine all'elaborazione di vini effervescenti (frizzanti e spumanti), anche in grandi volumi.



Fermivin® MO1

Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

La disponibilità di alcuni ceppi può variare secondo il paese di distribuzione.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA