



Desde los años 70, los productores de todo el mundo confían en las levaduras FERMIVIN para producir vinos de todos los estilos, adecuados a las exigencias de los mercados y de los consumidores.

Orgullosos de este patrimonio y de la experiencia atesorada durante más de 40 años, OENOBRANDS continúa desarrollando nuevas soluciones para la fermentación.

Las levaduras FERMIVIN se seleccionan en colaboración con enólogos e institutos técnicos, a continuación se someten en nuestras fábricas a un proceso de cultivo, secado y control para garantizar su autenticidad, rendimiento y calidad.



FERMIVIN

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.



VINOS TINTOS DE ALTA EXPRESIÓN AROMÁTICA



VINIFICACIÓN

Fermivin® P21 se adapta muy bien a todo tipo de procesos de vinificación, capaz de fermentar a bajas temperaturas (12 °C) y adecuada para la maceración prefermentativa en frío. Se obtienen también muy buenos resultados tras la maceración prefermentativa en caliente.

Fermivin P21 produce vinos tintos de alta calidad, con aromas estables, pigmentos rojos estables y una buena estructura, al mismo tiempo que asegura un buen potencial de envejecimiento.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin P21 es capaz de liberar muchos compuestos aromáticos y en particular ésteres efílicos (frutos rojos y negros) que proporcionan aromas estables en el tiempo. El alto índice de Polifenoles Totales obtenido en los vinos fermentados con Fermivin P21 garantiza un buen potencial de envejecimiento. Gracias a su actividad HCDC particularmente alta (HCDC = 100%), el nivel de piranoantocianinas es muy elevado proporcionando un color muy estable.

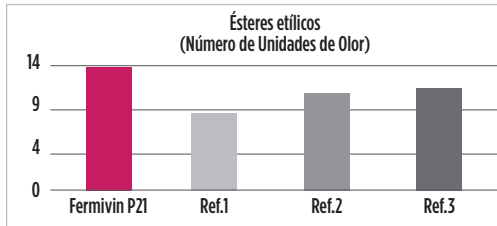


Figura 1. Contenido de ésteres efílicos de un vino Pinot noir fermentado con Fermivin P21 en comparación con 3 cepas de referencia (Borgoña - Francia).

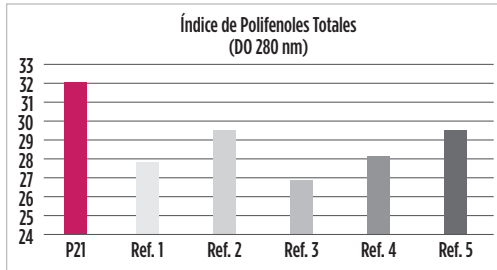


Figura 2. Índice de Polifenoles Totales de un vino Pinot noir fermentado con Fermivin P21 en comparación con los vinos obtenidos con 5 cepas de referencia (Borgoña - Francia).



CATA

Fermivin P21 produce vinos tintos muy afrutados con notas de arándanos, moras y frambuesas y una buena sensación en boca.



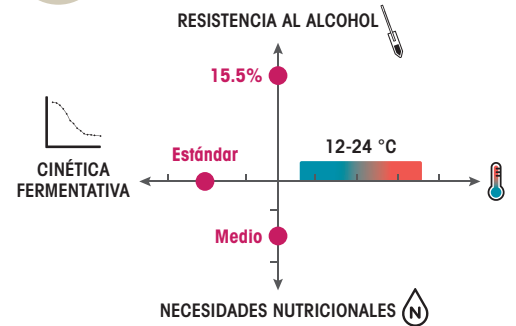
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin P21 realiza muy bien la fermentación, dando vinos muy afrutados y sutiles. Estoy muy contento con esta levadura y la usaré para todos mis vinos Premium »

Enólogo de Borgoña, Francia.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	6 – 8 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Neutro



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa P21L12 fue seleccionada por el IFV de Beaune (Instituto Francés de la Viña y el Vino) en Borgoña (Francia) y validada por OENOBRANDS en 2018.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin P21 contiene más de 10 mil millones de células secas activas por gramo.

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g.

Se debe conservar en su envase original, cerrado, en un lugar fresco (de 5 a 15 °C) y seco.

Fermivin P21 In-Line Ready:

Dosis de uso recomendada: 30 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 2x5 Kg.

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

DISTRIBUIDOR: