



Fermivin®



AR2

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LO122 - VALIDATION OENOBANDS

PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS CON AROMAS INTENSOS

VINIFICACIÓN

Fermivin® AR2 libera grandes cantidades de ésteres y bajos niveles de fenoles volátiles. Se obtienen así vinos blancos y rosados muy aromáticos, limpios, complejos y golosos (rosa, frutas tropicales, piña). Puede realizar la fermentación alcohólica a bajas temperaturas (12-14 °C). Su mejor rendimiento aromático fermentativo es en mostos clarificados con una turbidez superior a 60 NTU. La adición de la levadura autolisada **Natuferm® Pure** mejora su capacidad fermentativa.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin AR2 ayuda a obtener la mejor expresión de ésteres (notas afrutadas) y no produce fenoles volátiles. El perfil aromático obtenido a bajas temperaturas revela ésteres de fermentación afrutados.

CATA

Vinos blancos con notas florales y frutales de gran complejidad y pureza aromática, independientemente de que los vinos procedan de variedades ricas en precursores tiólicos o de variedades neutras.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	16 %
Cinética fermentativa	Estándar
Necesidades nutricionales	Altas
Temperaturas	12-20 °C / 54-68 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 30 mg/L
Producción de glicerol	4-6 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Media
Producción de vinil fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Killer K2

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
La cepa **LO122** se seleccionó en el valle del Loira (Francia) y fue validada por OENOBANDS.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin AR2 contiene más de 10 mil millones de células secas activas por gramo. Se debe conservar en su envase original, cerrado, en un lugar fresco (de 5 a 15 °C) y seco.

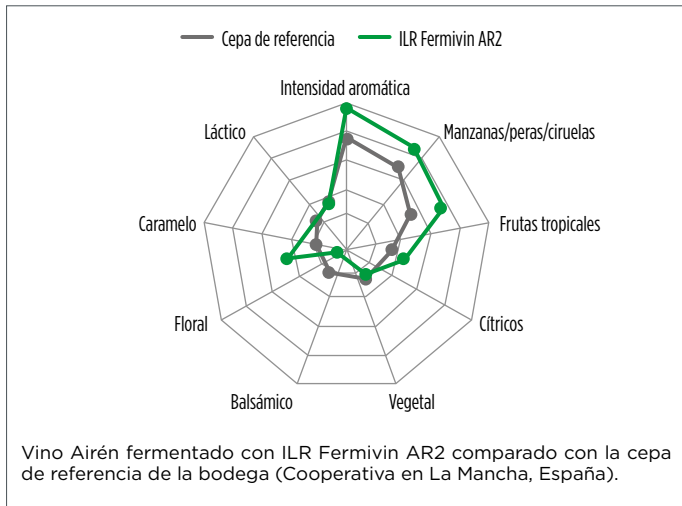
Fermivin AR2 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.
Envasado: envases al vacío de 500 g y de 10 Kg.

Fermivin AR2 In-Line Ready

Dosis de uso recomendada: 30 g/hL.
Envasado: envases al vacío de 500 g.

.....
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 50 años, OENOBANDS 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.
.....



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Con la variedad Marsanne, **Fermivin AR2** me ofrece el mejor producto : nariz intensa de melocotón blanco, equilibrio en boca, sin notas amargas y muy aromático. »

Productor del Valle del Ródano, Francia.

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.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com • www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR:



Fermivin[®]

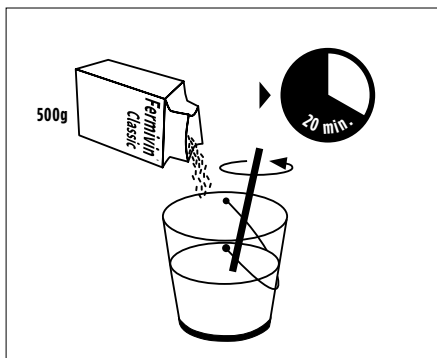
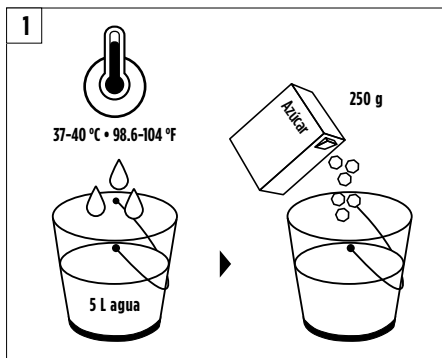


AR2

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

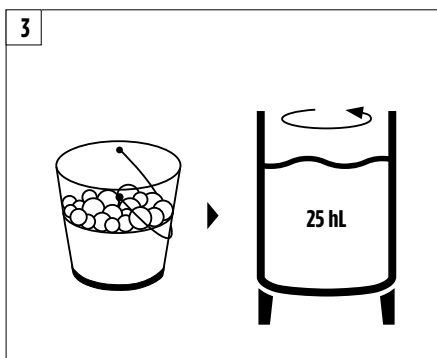
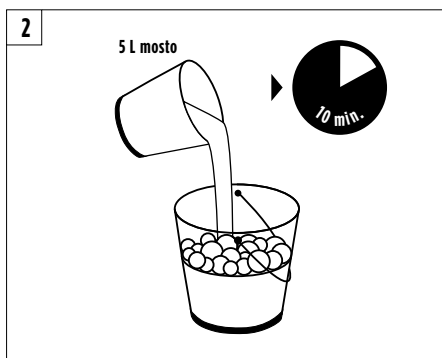
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



1. Mezclar 5 L de agua y 250 g de azúcar a 37-40 °C / 98,6-104 °F.

Este medio permite una rehidratación más eficaz de la levadura y favorece la máxima viabilidad de la levadura.

Añadir 500 g de **Fermivin AR2** al mismo tiempo que se mezcla vigorosamente para una buena dispersión. Dejar que la levadura se rehidrate durante 20 minutos. La espuma olorosa que aparece es un signo del inicio de la actividad de la levadura.



2. Añadir 5 L de mosto para ajustar la temperatura de la levadura rehidratada a la del mosto a fermentar. Dejar reposar durante 10 minutos.

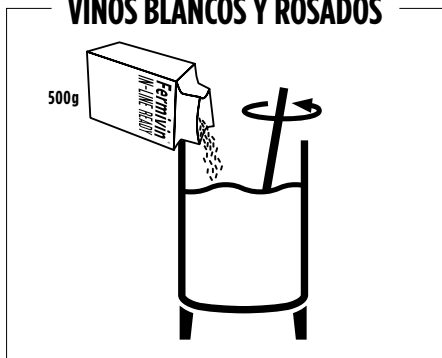
3. Introducir en el tanque. La diferencia de temperatura entre la mezcla de levadura y el mosto en el momento de la inoculación debe ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

PROTOCOLO IN-LINE READY

LAS LEVADURAS FERMIVIN IN-LINE READY ESTÁN DISEÑADAS PARA SER AÑADIDAS DIRECTAMENTE EN EL MOSTO, YA SEA MEDIANTE MEZCLADOR SÓLIDO-LÍQUIDO AUTOMATIZADO O MANUALMENTE A UNA DOSIS DE 30 G/HL.



VINOS BLANCOS Y ROSADOS



Para la vinificación en blanco, el procedimiento manual puede consistir en una adición directa al mosto después de la clarificación.

La temperatura del mosto a inocular debe ser superior a 15 °C. Se requiere una homogeneización estándar adecuada después de la adición de la levadura.

Tras la clarificación del mosto se recomienda adicionar **Extraferm® D'tox** a una dosis de 20 a 40 g/hL. Cuanto menor sea la turbidez, mayor será la dosis.