



Fermivin®



CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAE - FRANCE

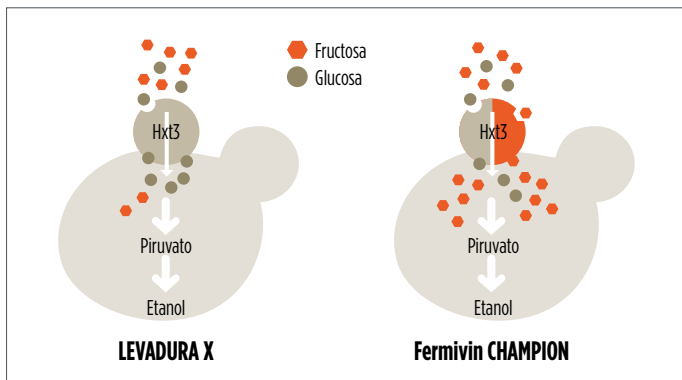
LA FAMOSA E IMPARABLE LEVADURA

VINIFICACIÓN

Fermivin® CHAMPION es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* ex. *bayanus* de alto poder fermentativo con una alta tolerancia al alcohol y capaz de asegurar fermentaciones completas en condiciones difíciles (alto grado alcohólico potencial, compuestos tóxicos, turbidez muy baja, NFA bajo).

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin CHAMPION fue validada por el INRAE por su eficacia y por sus buenos resultados en condiciones muy diferentes y particularmente problemáticas. Es una levadura fructofílica gracias a un exclusivo transportador de hexosas (versión HXT3 de la cepa 67J). La alta afinidad por la fructosa confiere a la cepa la capacidad de poder fermentar fructosa al mismo tiempo que glucosa.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Un mosto blanco (Viognier) que contenía 240 g/L de azúcar lo inoculamos con **Fermivin CHAMPION**. Las condiciones eran difíciles, con bajos valores de turbidez (50 NTU) y de NFA (83 mg/L). La fermentación comenzó bien. Por error, a mitad de la fermentación, enfriamos el tanque hasta 2 °C durante 7 días y luego calentamos a 25 °C: la fermentación se completó. ¡La fermentación no se detuvo en ningún momento! »

CATA

Fermivin CHAMPION asegura la producción de vinos de calidad respetando el "terroir" y las características típicas de cada variedad de uva.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	18%
Cinética fermentativa	Estándar
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	15-30 °C / 59-86 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.37 g/L
Producción de acetaldehído	< 60 mg/L
Producción de H ₂ S	Media
Factor Killer	Neutro

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

La cepa **67J** fue seleccionada y validada por el INRAE (Instituto Nacional de Investigación sobre Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) en la región de Corbières (Languedoc - Francia) en 1967. Fue lanzada por primera vez al mercado en 1978 por Gist-Brocades.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin CHAMPION 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.

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g y 10 Kg.

.....
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, 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.
.....

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.

OENOBRANDS SAS

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

DISTRIBUIDOR:



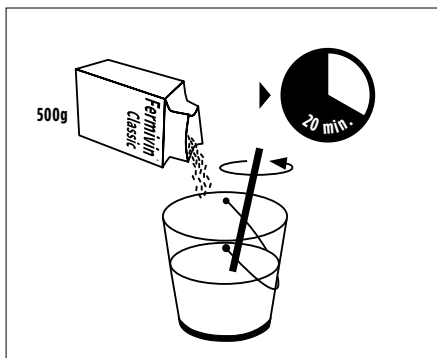
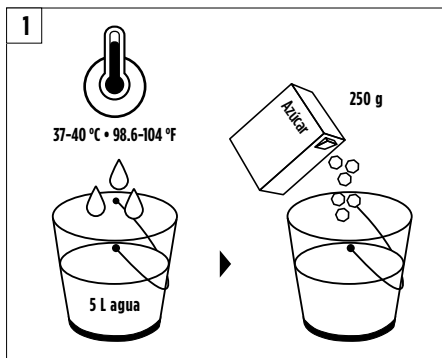
Fermivin[®]

Unity CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAe - FRANCE

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

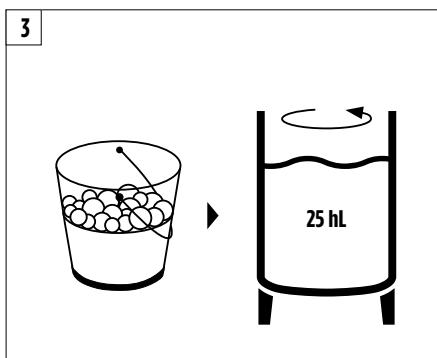
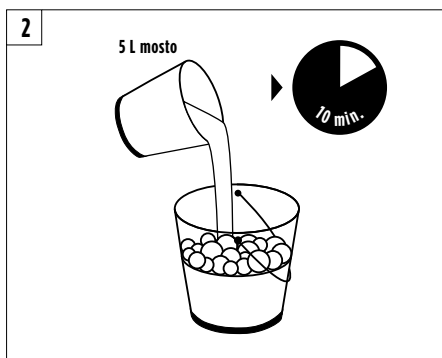
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 CHAMPION** 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). Homogenizar.