



# Fermivin®



**LVCB**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## VINOS MINERALES, FRESCOS Y AROMÁTICOS

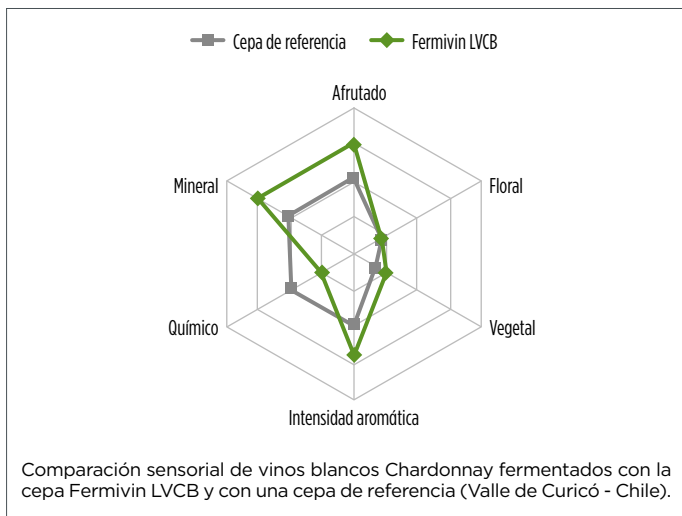
### VINIFICACIÓN

La levadura **Fermivin® LVCB** es muy adecuada para las fermentaciones de mostos muy clarificados, a partir de 12 °C y con grados alcohólicos potenciales elevados.

Favorece la óptima expresión de aromas frutales y frescos. **Fermivin LVCB**, es una cepa muy robusta que puede utilizarse para la fermentación secundaria. Estas propiedades hacen que sea perfecta para variedades como Sylvaner, Pinot gris y blanc o Chardonnay.

### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

El metabolismo de los lípidos y aminoácidos en **Fermivin LVCB** favorece la síntesis de ésteres fermentativos en los mostos muy clarificados. Produce poco acetato de isoamilo y contribuye a la liberación moderada de aromas varietales de tipo tiólico y terpénico. Los vinos obtenidos se caracterizan por una buena intensidad aromática frutal y una notable mineralidad.



### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« **Fermivin LVCB** es perfecta para mis Chardonnay ya que les ayuda a preservar la acidez. Tras la maceración pelicular y la fermentación a temperatura baja, obtengo unos aromas a frutas tropicales muy persistentes con un largo final en boca. »

**Enólogo de la región de Trento, Italia.**

### CATA

Vinos blancos que muestran una buena mineralidad y notas de melisa, fruta blanca (pera), cítricos, albaricoque, melocotón y frutas tropicales (piña).

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15%
Cinética fermentativa	Rápida
Necesidades nutricionales	Bajas
Temperaturas	12-22 °C / 54-72 °F

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 30 mg/L
Producción de H <sub>2</sub> S	Baja
Factor Killer	Killer

### HISTORIA Y DESARROLLO

**Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

La cepa **LVCB** fue seleccionada y validada por la Universidad de Chile en el valle Casablanca.

### DOSIS DE USO Y ENVASADO

**Fermivin LVCB** 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.

.....  
*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<sup>®</sup>

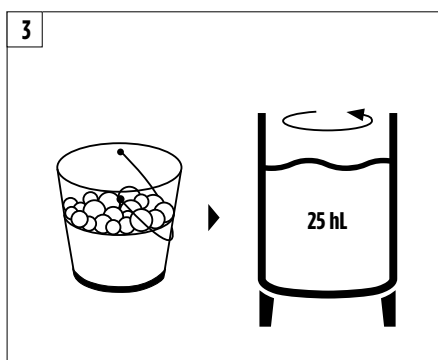
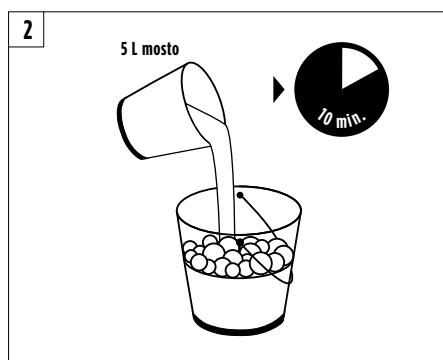
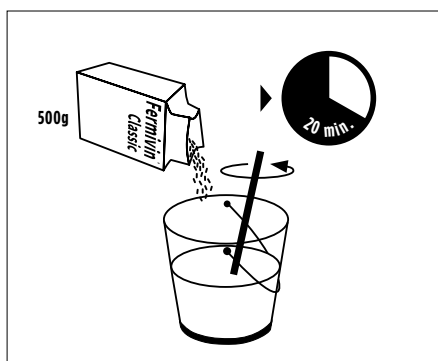
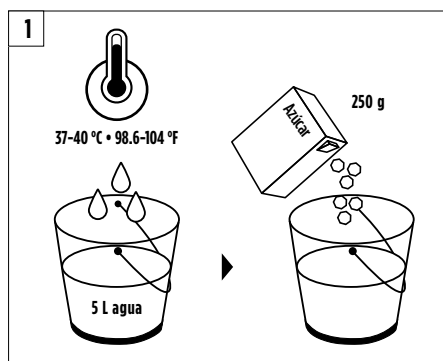


**LVCB**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## 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 LVCB** 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.