



# Fermivin®



## MT48

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

## VINOS TINTOS FRUTALES Y ESPECIADOS

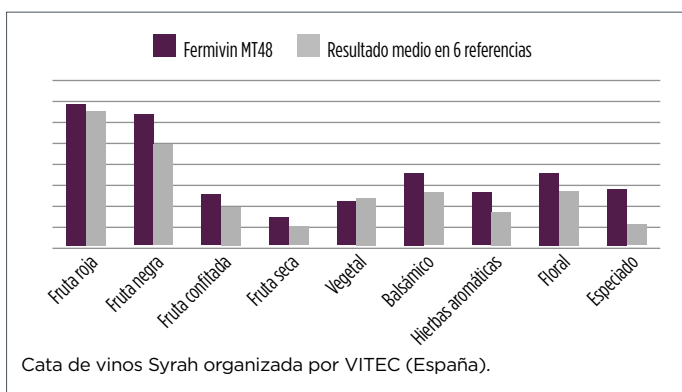
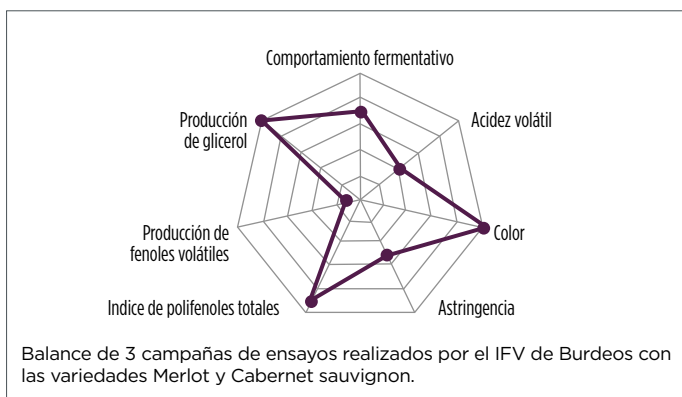
### VINIFICACIÓN

**Fermivin® MT48** proporciona vinos redondos y expresivos con taninos suaves y matices aromáticos complejos. Puede fermentar variedades de uva con alto contenido en polifenoles (Cabernet sauvignon y franc, Marsellan) permitiendo un periodo de maduración corto, así como un perfil en boca más ligero como Merlot y Syrah.

Su uso en combinación con la enzima de maceración **Rapidase® Extra Color** permite optimizar la extracción de los compuestos fenólicos.

### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

**Fermivin MT48** tiene la capacidad de producir glicerol en concentraciones altas, lo que favorece la sensación de redondez en boca de los vinos acabados.



### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Vino más intenso en nariz y más complejo con **Fermivin MT48** que con las otras cepas. Ataque suave y estructura media. Notas especiadas. »

**Catadores del IFV de Burdeos, Francia en comparación con 8 cepas de levadura normalmente utilizadas con estas variedades.**

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.

### OENOBRAANDS 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

### CATA

**Fermivin MT48** produce vinos ricos y elegantes con gran intensidad de aromas especiados, frutos negros y ciruela.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15%
Cinética fermentativa	Estándar
Necesidades nutricionales	Bajas
Temperaturas	20-30 °C / 68-86 °F

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Producción de glicerol	8-10 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 25 mg/L
Producción de H <sub>2</sub> S	Media
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Neutral

### HISTORIA Y DESARROLLO

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

La cepa **4882** fue seleccionada y validada en la región de Burdeos (Francia) por el IFV (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) con la participación del CIVB (Consejo Interprofesional del Vino de Burdeos).

### DOSIS DE USO Y ENVASADO

**Fermivin MT48** 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, OENOBRAANDS 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.*  
.....

### DISTRIBUIDOR:



# Fermivin<sup>®</sup>

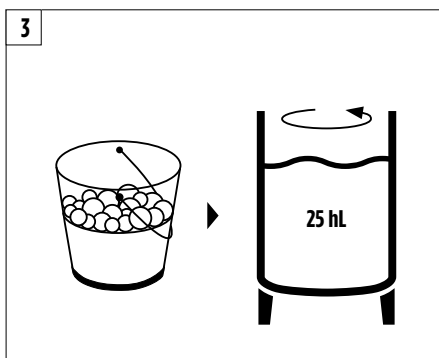
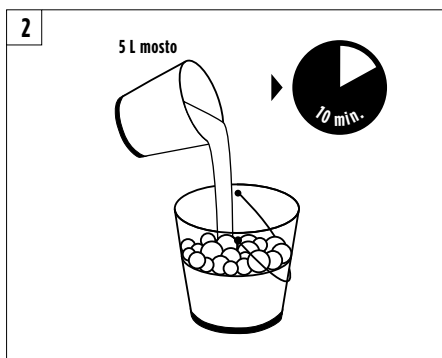
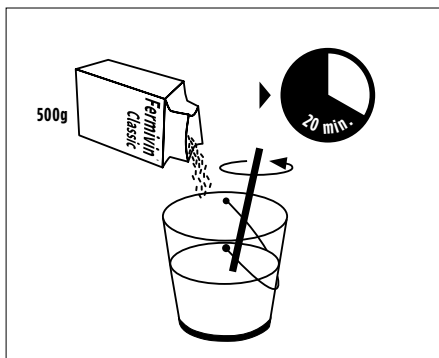
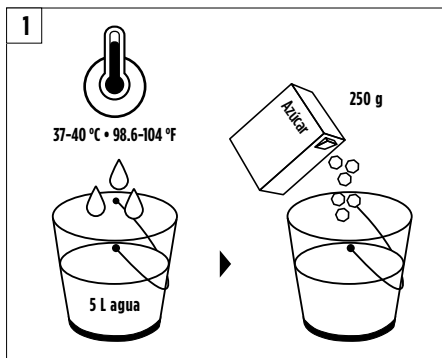


**MT48**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

## 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 MT48** 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.