



Fermivin®



SM102

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

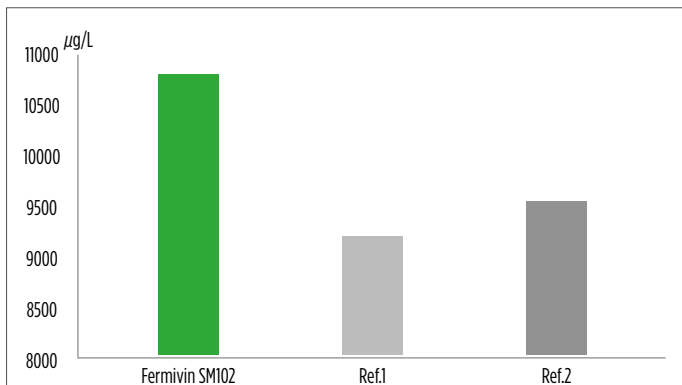
VINOS FLORALES ELEGANTES

VINIFICACIÓN

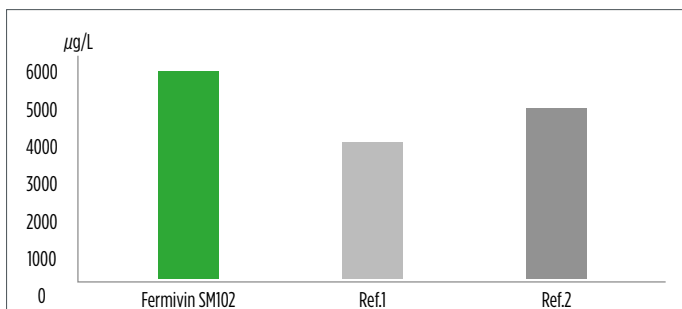
Fermivin SM102 produce vinos blancos con aromas florales (acacia, espino). Esta levadura es muy conocida por producir vinos de calidad, con bajo contenido de alcohol y/o que pueden tener azúcares residuales. Estos azúcares residuales pueden ayudar a equilibrar la alta acidez de determinados vinos blancos. Además, se puede utilizar para producir vinos generosos con una menor adición de alcohol. También puede ralentizar el inicio de la fermentación maloláctica.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin SM102 produce cantidades altas de ésteres de fermentación y especialmente acetatos, que confieren al vino aromas florales.



Contenido de ésteres de fermentación en un Riesling elaborado con Fermivin SM102 y comparado con 2 cepas de referencia (Rheinpfalz - Alemania).



Suma del contenido de acetatos en un Riesling elaborado con Fermivin SM102 y comparado con 2 cepas de referencia (Riesling Pfalz - Alemania).

LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« **Fermivin SM102** produce un vino muy afrutado y floral. ¡No me importa si la levadura se queda con unos 20-30 g de azúcar residual! En una mezcla de vino seco fermentado con, por ejemplo, Fermivin VB1, puedo conseguir un vino claro y afrutado, muy elegante y fácil de beber. »

Enólogo en Alemania.

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

CATA

Vinos blancos muy finos y florales, muy equilibrados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	12%
Cinética fermentativa	Lenta
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	16-22 °C / 61-72 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	6-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Killer

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La cepa **SM102** se seleccionó en la región de Cognac (Francia) y fue validada por OENOBRANDS. Se empezó a comercializar en 1989.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin SM102 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.
.....

DISTRIBUIDOR:



Fermivin[®]

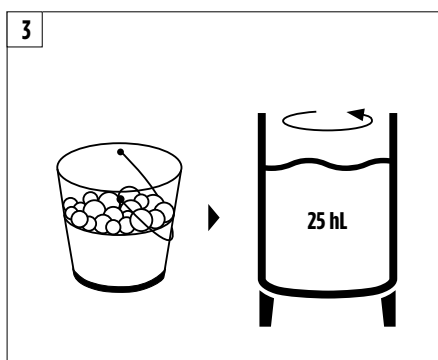
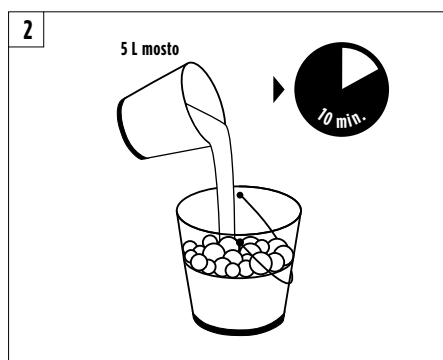
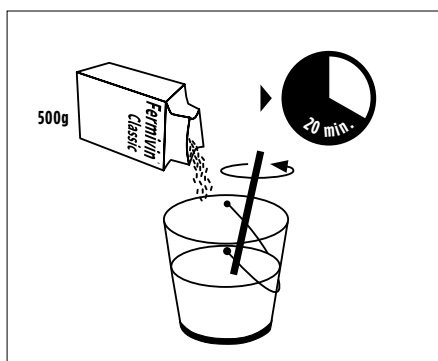
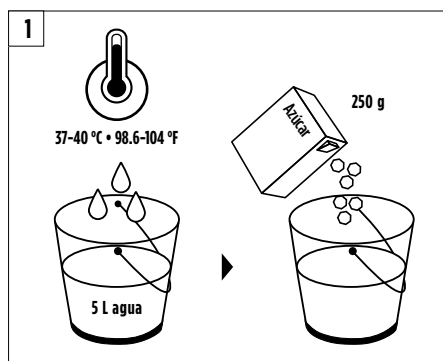


SM102

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
SM102 - 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 SM102** 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.