



Fermivin®



XL

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

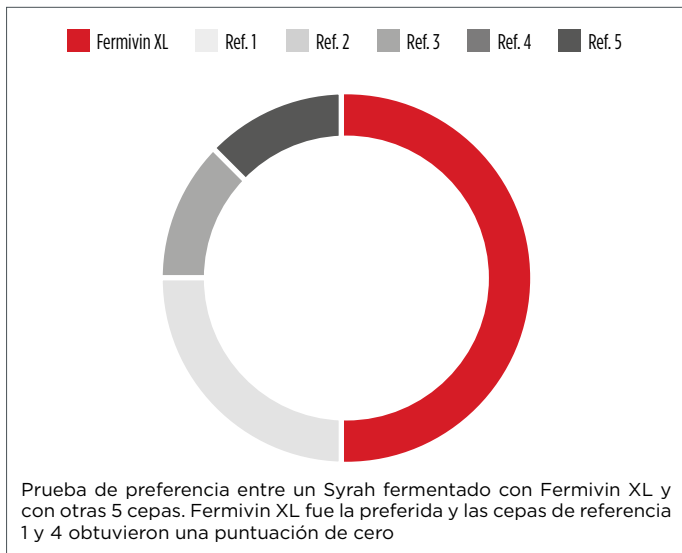
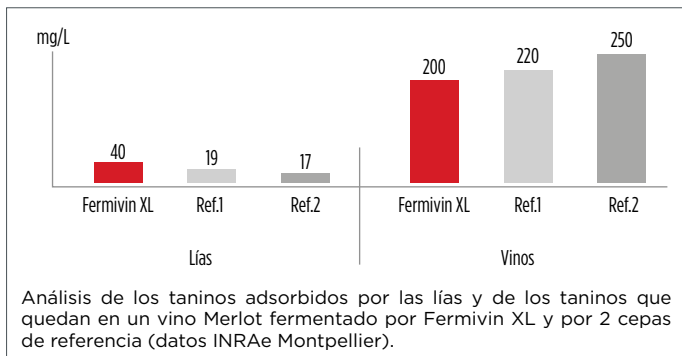
VINOS TINTOS Y ROSADOS AFRUTADOS Y SUAVES

VINIFICACIÓN

Fermivin® XL permite producir vinos tintos frutales y suavizar los taninos, lo que hace que la estructura sea menos agresiva para unos vinos destinados a un consumo rápido. Es adecuada para las maceraciones cortas. Su uso en combinación con la enzima de maceración **Rapidase® Extra Color** permite optimizar la extracción del color y de los polifenoles.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin XL presenta una elevada capacidad de adsorción de los taninos galilo esterificados más astringentes y por tanto ayuda a reducir la astringencia de los vinos.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin XL es la mejor cepa para mis Tempranillo y Syrah cuando quiero suavizar la carga tánica manteniendo al mismo tiempo un afrutado intenso. »

Enólogo de la región de Granite Belt, Australia.

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.

CATA

Notas de frutas rojas y negras con una astringencia reducida y sensación de redondez en boca.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15.5%
Cinética fermentativa	Rápida
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	20-30 °C / 68-86 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	7-9 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Neutro

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La cepa CECTA **11947** fue seleccionada y validada por la Universidad de Santiago (Chile).

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin XL 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.
.....

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[®]

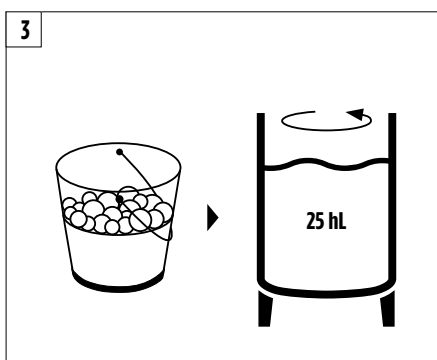
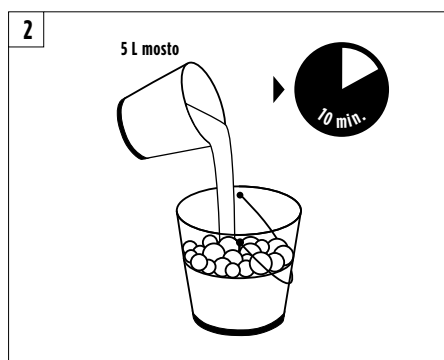
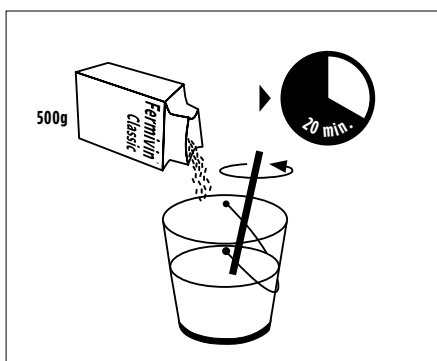
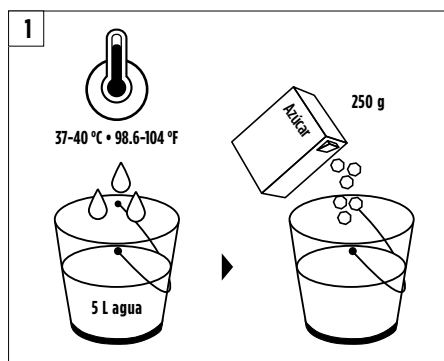


XL

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - 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 XL** 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.