



Fermivin®



VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

LEVADURA NO-SACCHAROMYCES PARA AROMA Y VOLUMEN EN BOCA

VINIFICACIÓN

Fermivin® VINEAE es una levadura no-*Saccharomyces* que intensifica la expresión aromática y aporta volumen y estructura en boca.

■ En vino, su uso es en co-inoculación con *S. cerevisiae* para aspectos sensoriales y de rendimiento.

Proporción recomendada: 80 % VINEAE / 20 % *Saccharomyces*.

→ Vinos blancos y rosados para un mayor aporte floral y frutal y una mayor complejidad aromática.

→ Vinos tintos para taninos más suaves, menor carácter vegetal y un equilibrio más redondo.

→ Vinos espumosos para bases más limpias, reducción de ácidos grasos ramificados y aromas más frescos.

■ El uso de **Natuferm® Bright** o **Fruity** aumenta la intensidad aromática.

■ En sidra y fermentaciones sin o con bajo contenido alcohólico puede utilizarse de forma aislada.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

La co-inoculación incrementa la concentración de ésteres (Figura 1). La autólisis es hasta 5 veces más rápida que la de cualquier *Saccharomyces*, aportando cuerpo y redondez en un corto periodo de crianza sobre lías (Figura 2).

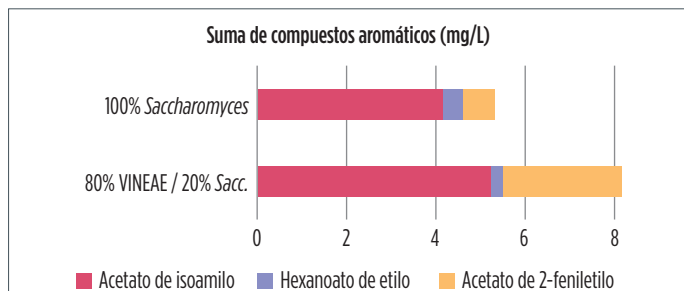


Figura 1. Suma de ésteres acetatos. Gewürztraminer, FEM (Italia), 2022.

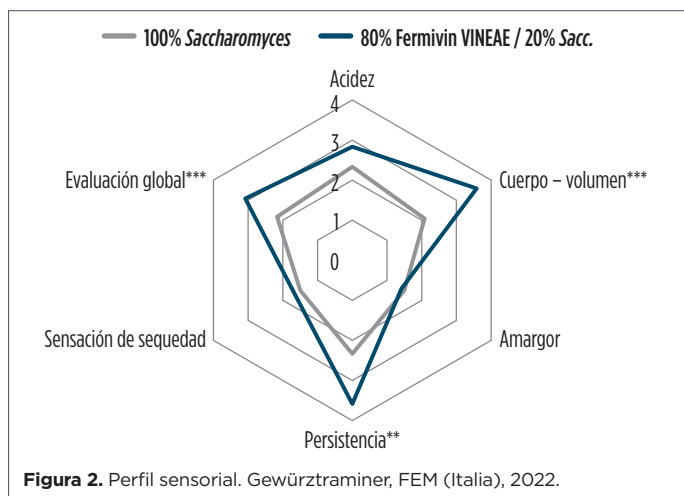


Figura 2. Perfil sensorial. Gewürztraminer, FEM (Italia), 2022.

CATA

Fermivin VINEAE produce vinos complejos y muy aromáticos, con buena estructura y volumen en boca.

LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« VINEAE nunca eclipsa a *Saccharomyces*, lo complementa, aportando siempre textura y un refuerzo aromático. »

Enólogo en Martinborough, Nueva Zelanda.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Tolerancia al alcohol	10%
Cinética de fermentación	Media
Requerimientos nutricionales	<ul style="list-style-type: none"> Tiamina obligatoria En caso de uso de DAP o DAS, añadir después de 1/3 de la FA
Temperaturas	16-28 °C

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de acidez volátil	< 0,20 g/L
Producción de H ₂ S	Ninguna

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Hanseniaspora vineae*

La cepa HV205 es una cepa seleccionada por la Universidad de Uruguay en colaboración con el Prof. Francisco CARRAU y validada por Oenobrand.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin VINEAE contiene más de 10 mil millones de células de levadura secas activas por gramo.

Dosis recomendada: 16 g/hL de Fermivin VINEAE y 4 g/hL de *S. cerevisiae*, para obtener una dosis total de 20 g/hL. Consulte el protocolo en el reverso.

Envasado: envases de 500 g envasados al vacío. Debe conservarse en su envase original cerrado a 4 °C en un lugar seco.

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.

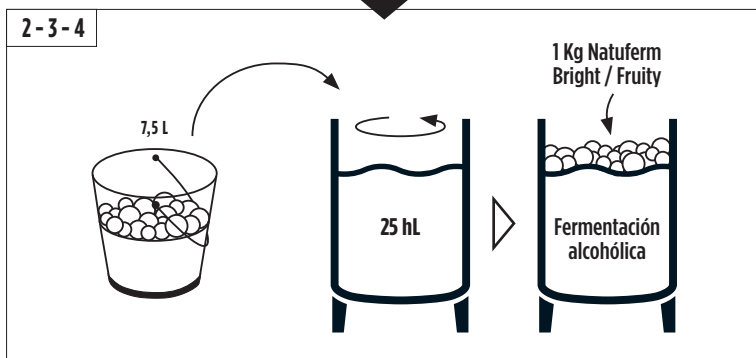
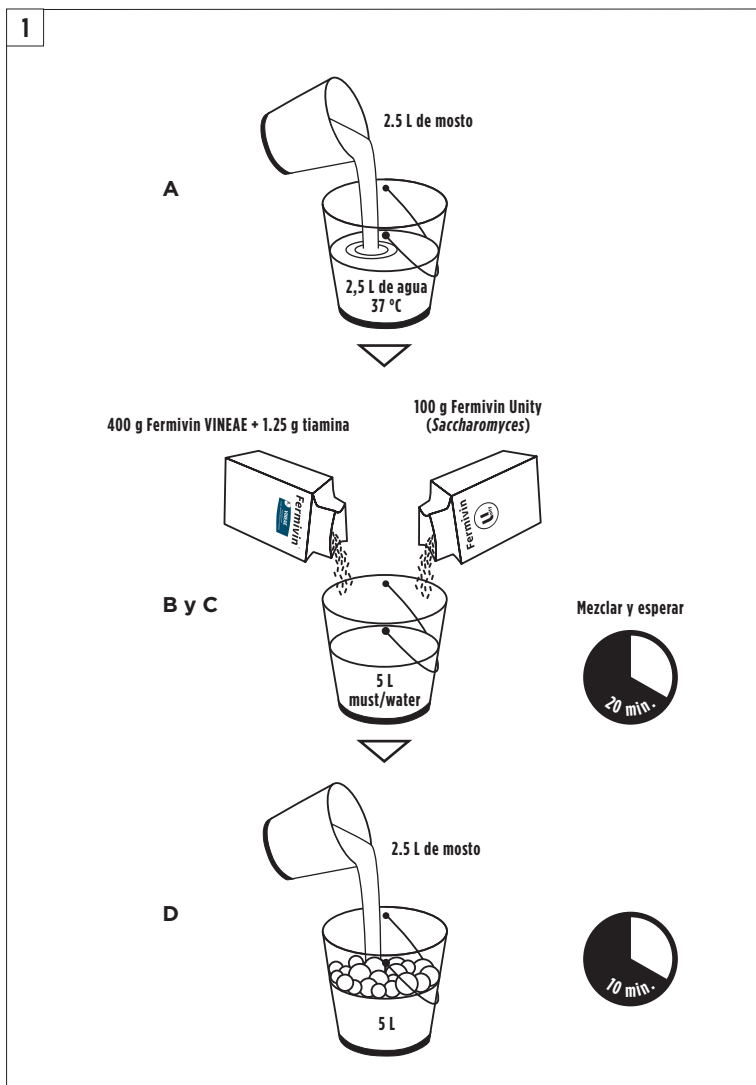
Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados 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:

PROTOCOLO DE USO PARA 25 HL



1. Rehidratar juntos, Fermivin VINEAE y *Saccharomyces cerevisiae*

A. Preparar una mezcla de 2,5 L de mosto con 2,5 L de agua, limpia sin cloro, a 37 °C. Este medio permite una rehidratación más eficaz de la levadura y favorece la máxima viabilidad de la levadura. La naturaleza del azúcar es importante para **Fermivin VINEAE**; todos son válidos excepto la sacarosa.

B. Añadir **Fermivin VINEAE**:

Dosis 16 g/hL = 80% de 20 g/hL. Significa 400 g de **Fermivin VINEAE** para un tanque de 25 hL y 1,25 g de tiamina mezclando vigorosamente para una buena dispersión.

C. Añadir el *Saccharomyces* elegido:

Dosis 4 g/hL = 20% de 20 g/hL. Significa 100 g para un tanque de 25 hL, mezclando vigorosamente para una buena dispersión. Déjalo reposar durante 20 minutos.

D. Añadir 2,5 L de mosto para ajustar la temperatura de las levaduras rehidratadas a la temperatura del mosto a fermentar. Dejarlo reposar durante 10 minutos.

2. Añadir la mezcla de levaduras al tanque de 25 hL cuando la diferencia de temperatura entre el preparado y el mosto en el momento de la inoculación sea inferior a 10 °C.

3. Homogeneizar.

4. Fermentación alcohólica:

- Añadir 40 g/hL de **Natuferm Bright** o **Fruity** en el momento de la inoculación, es decir, 1 kg para un depósito de 25 hL.
- Si se utilizan DAP o DAS, se recomienda su adición después de 1/3 de la FA.
- La temperatura de la fermentación alcohólica debe ser superior a 16 °C.