



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 40 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.



FERMIVIN

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.



LA CEPA DE LEVADURA IDEAL PARA RIESLING



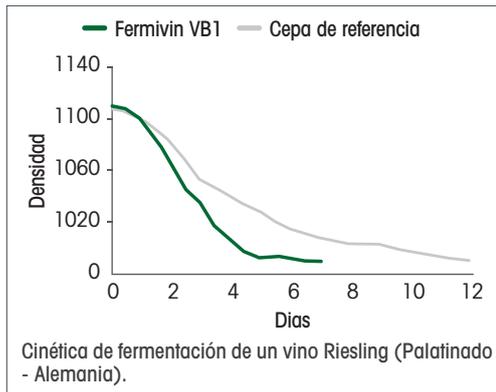
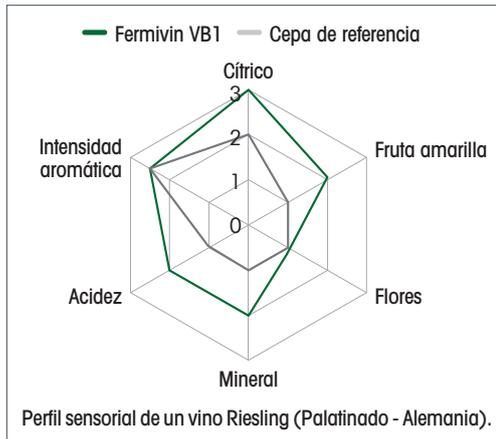
VINIFICACIÓN

Fermivin® VB1 es muy adecuada para fermentar mostos muy claros, es una fermentadora robusta y presenta una baja demanda de nutrientes. En caso de turbidez particularmente baja, se recomienda adicionar un nutriente como Maxaferm®. El consumo de una parte del ácido málico por Fermivin VB1 retrasa el inicio de la fermentación maloláctica.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin VB1 está recomendada para la producción de vinos Riesling de calidad por los centros de tecnología e investigación vitivinícola más importantes de Alemania.



CATA

Aromas muy estables que mantienen la frescura de los vinos durante 12 meses, especialmente en vinos elegantes como Riesling y Grüner veltliner. Aromas cítricos, a frutas amarillas y florales, con mineralidad y buena acidez.

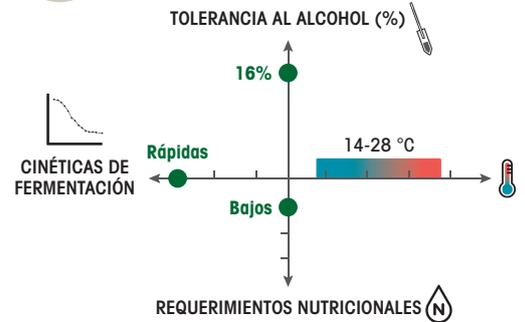


LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Los vinos Riesling son muy nítidos y elegantes con un ligero aroma a flor de saúco. Por lo general, en estos vinos predominan los aromas varietales característicos de esta uva. Los aromas proporcionados por Fermivin VB1 son muy estables, esto significa que después de 12 meses los vinos siguen siendo jóvenes y frescos. » Un enólogo de la zona del Palatinado, Alemania.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	5-7 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.15 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de vinil-fenol	(POF -) no detectable
Factor Killer	Killer



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa VB1 se seleccionó en Alsacia (Francia) y fue validada por OENOBRANDS.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin VB1 contiene más de 10 mil millones de células de levadura secas activas por gramo.

Dosis recomendada: 20 g/hl.

Envasado: paquetes de 500 g y 15 kg envasados al vacío.

Debe conservarse en su envase original sin abrir en un lugar fresco y seco (5-15 °C / 41-59 °F).

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR:

VASON IBERICA, S.L.
Tel: 926 102 885
www.vason.com

