



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, OENOBANDS 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.

3C

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW05 - VALIDATION OENOBANDS

PARA VINOS BLANCOS DE TIPO CHARDONNAY, REDONDOS Y FRUTALES



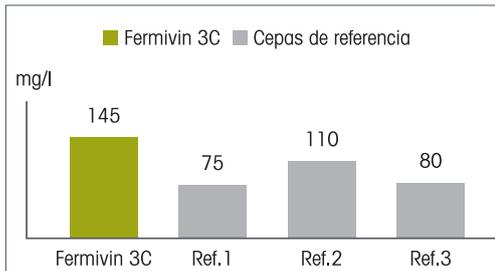
VINIFICACIÓN

Fermivin® 3C tiene un marcado impacto aromático por su alta producción de β -damascenona que tiene el rol de potenciador de los aromas frutales y florales. Lleva a cabo unas fermentaciones regulares con una cinética media. Gracias a la elevada liberación de polisacáridos, es muy adecuada para la fermentación en barrica y la crianza sobre lías. Produce vinos de alta gama con una buena redondez y persistencia en boca.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin 3C produce una cantidad importante de polisacáridos de levaduras.



Concentración de polisacáridos de levaduras en vinos Chardonnay fermentados con diferentes cepas de levadura en comparación con Fermivin 3C (Valle del Ródano - Francia)



CATA

Notas intensas y complejas de pera, flores de acacia, tilo, cítricos y frutas tropicales. Redondez, elegancia y volumen en boca.



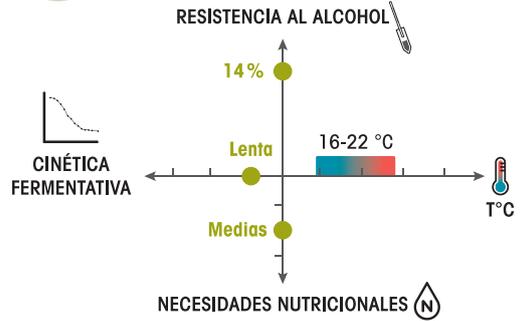
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin 3C permite obtener un Chardonnay bien equilibrado con marcadas notas de cítricos, agradable frescura y persistencia. »

Enólogo del Valle de Maipo, Chile.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	5 a 7 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/l
Producción de acetaldehído	< 40 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Killer



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa LW05 se obtuvo por hibridación en el departamento de I+D de Gist-brocades y fue validada por OENOBANDS.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin 3C contiene más de 10 mil millones de células secas activas por gramo.

Dosis de uso recomendada: 20 g/hl.

Envasado: envases al vacío de 500 g.

Se debe conservar en su envase original, cerrado, en un lugar fresco (de 5 a 15 °C) y seco.

OENOBANDS 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@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: