



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.



ES 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.

4F9

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
4F9 - SELECTION IFV - FRANCE



PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS AROMÁTICOS CON LARGO FINAL EN BOCA



VINIFICACIÓN

Fermivin® 4F9 favorece la producción de vinos con una fuerte intensidad aromática, principalmente de frutas exóticas.

Libera cantidades importantes de polisacáridos, por lo que se recomienda especialmente para la elaboración de vinos blancos destinados a la crianza sobre lías finas, para aquellos enólogos que deseen aportar más cuerpo y volumen a sus vinos.

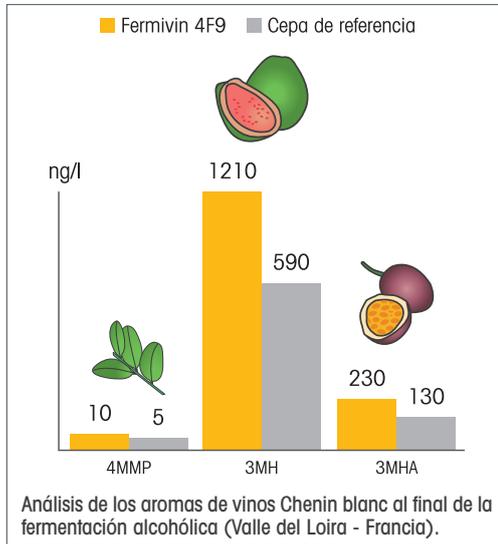
Fermivin 4F9 se puede utilizar para la segunda fermentación en tanque cerrado (método Charmat). Su capacidad fermentativa se puede reforzar mediante la optimización de la nutrición nitrogenada. Un aporte de levaduras autolisadas Natuferm® favorece la producción de ésteres fermentativos. El nutriente completo Maxaferm® asegura además una mayor resistencia a las condiciones de fermentación difíciles.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin 4F9 es una excelente levadura que presenta la particularidad de liberar y convertir tioles en derivados de acetatos (3MHA).

Es adecuada para la producción de vinos blancos con aromas a frutas tropicales (guayaba, fruta de la pasión) y florales.



CATA

Aromas intensos y estables de tipo guayaba o fruta de la pasión para las variedades con precursores tiólicos.

Aromas fermentativos de tipo ésteres y terpenos para las variedades de tipo Chardonnay.

Buen equilibrio y redondez en boca tras la crianza sobre lías finas.



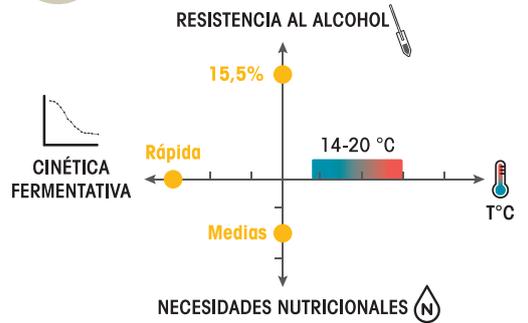
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin 4F9 permitió obtener vinos con una nariz intensa y frutal, boca equilibrada. Un conjunto muy agradable, buen equilibrio en vinos Chenin blanc secos con crianza de 5 meses sobre lías. »

Perfil sensorial descrito por enólogos del IFV, Valle del Loira, Francia.



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	< 25 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Killer



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa 4F9 fue seleccionada e validada por el IFV (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) en el Valle del Loira (Muscadet-Francia).



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin 4F9 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.

Fermivin 4F9 In-Line Ready:

Dosis de uso recomendada: 30 g/hl.

Envasado: envases al vacío de 10 kg.

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: