



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.



VINOS BLANCOS Y ROSADOS AROMÁTICOS



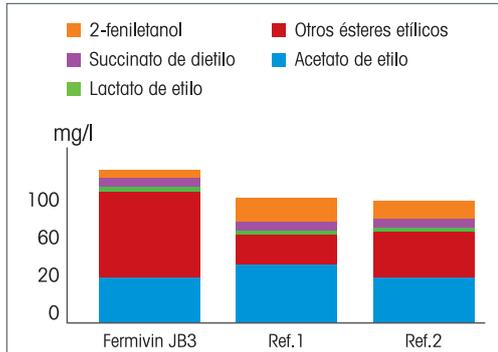
VINIFICACIÓN

Fermivin® JB3 favorece la complejidad aromática de los vinos procedentes de variedades neutras o consideradas poco aromáticas (Ugni blanc, Airén, Macabeo, Chenin blanc, etc.) y permite fermentar mostos muy clarificados. Recomendada para vinos blancos aromáticos y florales. Esta levadura es adecuada para las vinificaciones de grandes volúmenes dando lugar a vinos con un perfil aromático estable en el tiempo. Es recomendada también por el BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) para la producción de vinos base para el Cognac.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

El metabolismo de Fermivin JB3 favorece una elevada producción de ésteres de alcoholes superiores de tipo acetato de 2-feniletanol (rosa, miel) y acetato de isobutilo (piña).



Contenidos de 2-feniletanol y ésteres efílicos en vinos blancos Vermentino elaborados en una bodega con Fermivin JB3 y con 2 cepas de referencia (Córcega - Francia).



CATA

Nariz y boca bien armonizados que muestran una gran expresión aromática de flores y frutas.



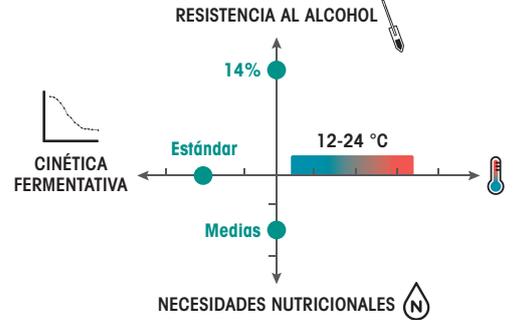
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Utilizamos Fermivin JB3 con las variedades Torrontes y Chardonnay y obtenemos unos excelentes vinos frutales, expresivos, con volumen; realza las características de cada variedad de uva. Con unas uvas de calidad media, esta levadura permite elevar la calidad del vino a un nivel superior. »

Enólogo de la región de San Juan, Argentina.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	4 a 6 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Killer K2



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa JB3 fue seleccionada y validada por el CIVAM (Centro de Iniciativas para Valorizar la Agricultura y el Medio Rural) de la región de Córcega (Francia).



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin JB3 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 JB3 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: