



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.



Frescos 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.

LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE



PARA VINOS BLANCOS AROMÁTICOS, FRESCOS Y MINERALES



VINIFICACIÓN

La levadura **Fermivin® LVCB** es muy adecuada para las fermentaciones de mostos muy clarificados, a partir de 12 °C y con grados alcohólicos potenciales elevados.

Favorece la óptima expresión de aromas frutales y frescos. **Fermivin LVCB** se puede utilizar para la segunda fermentación en tanque cerrado (método Charmat).

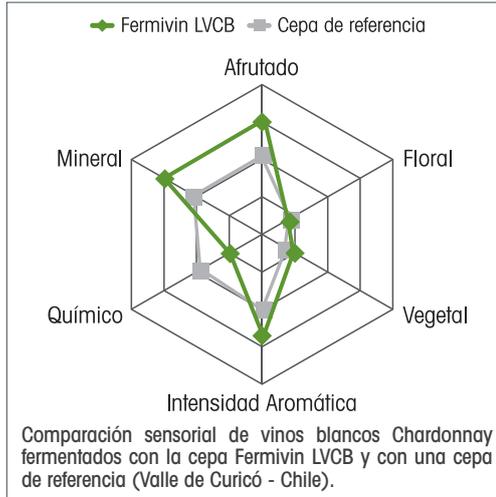


CIENCIA Y TECNOLOGÍA

El metabolismo de los lípidos y aminoácidos en **Fermivin LVCB** favorece la síntesis de ésteres fermentativos en los mostos muy clarificados.

Produce poco acetato de isoamilo y contribuye a la liberación moderada de aromas varietales de tipo tiólico y terpénico.

Los vinos obtenidos se caracterizan por una buena intensidad aromática frutal y una notable mineralidad.



CATA

Vinos blancos que muestran una buena mineralidad y notas de melisa, fruta blanca (pera), cítricos, albaricoque, melocotón y frutas tropicales (piña).



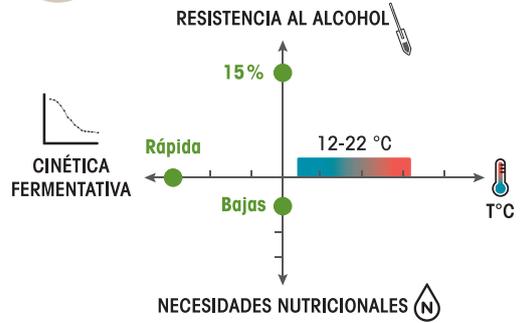
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« **Fermivin LVCB** es perfecta para mis Chardonnay ya que les ayuda a preservar la acidez. Tras la maceración pelicular y la fermentación a temperatura baja, obtengo unos aromas a frutas tropicales muy persistentes con un largo final en boca. »

Enólogo de la región de Trento, Italia.



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	< 30 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Killer



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **LVCB** fue seleccionada y validada por la Universidad de Chile en el valle Casablanca.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin LVCB 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 LVCB 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: