



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.



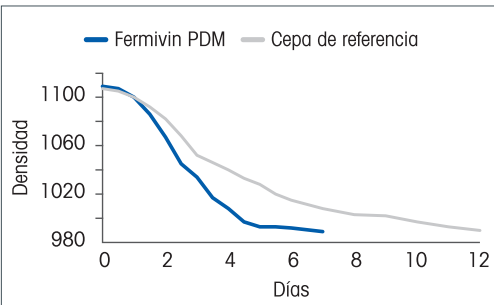
VINIFICACIÓN

Fermivin® PDM lleva a cabo unas fermentaciones alcohólicas rápidas y completas en la mayoría de las condiciones de vinificación: amplio intervalo de temperaturas y grados alcohólicos altos. Con una contribución organoléptica moderada (baja producción de ésteres fermentativos), se adapta perfectamente a la elaboración de vinos tintos, blancos y vinos frutales.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin PDM presenta una cinética fermentativa completa y muy rápida sin producción de metabolitos no deseados tales como vinil-fenoles o acetaldehído.



Cinéticas de fermentación de un mosto Sauvignon blanc por Fermivin PDM en comparación con la cepa de referencia de una bodega cooperativa (La Mancha - España).



CATA

Aromas varietales francos que respetan la uva gracias a la ausencia de producción de vinil-fenoles y de otros compuestos no deseados.



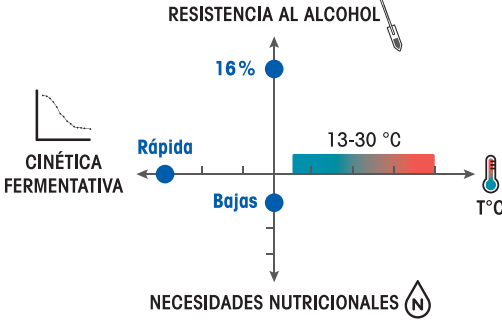
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin PDM no me ha decepcionado nunca, una cepa sin defectos y sin sorpresas, perfecta para expresar la singularidad del terroir. Es fácil de usar, robusta y fermenta a temperaturas bajas. Una referencia dentro de su categoría. »

Enólogo de la región de Marlborough, Nueva Zelanda.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	5 a 7 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Killer



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa 8706 se seleccionó en la región de Champagne (Francia) y fue validada por OENOBANDS.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

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

Fermivin PDM In-Line Ready: Dosis de uso recomendada: 30 g/hl. Envasado: envases al vacío de 10 kg.

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: