



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.

# TS28

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 2868 - SELECTION IFV - FRANCE

## PARA VINOS BLANCOS DE TIPO SAUVIGNON, AROMÁTICOS Y FRESCOS



### VINIFICACIÓN

**Fermivin® TS28** permite optimizar la liberación de precursores aromáticos de tipo tiólico (boj, grosella negra, mineral).

Por tanto es perfecta para la producción de vinos de gama media y alta.

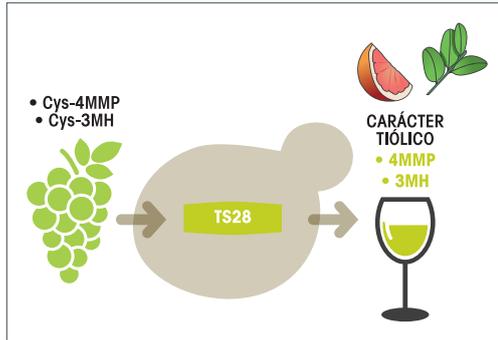
**Fermivin TS28** contribuye también a la redondez y por tanto al equilibrio en boca.

El potencial aromático debido a **Fermivin TS28** se puede optimizar mediante una nutrición nitrogenada a través del aporte de Natuferm®.



### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

**Fermivin TS28** presenta una buena capacidad para revelar los aromas varietales tiólicos y en particular 3MH y 4MMP gracias a su actividad  $\beta$ -liasa.



### CATA

Vinos blancos intensos con notas de boj, grosellas negras y mineral.



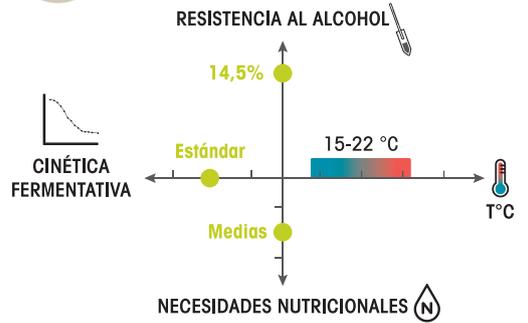
### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Esta cepa **Fermivin TS28** me da muy buenos resultados a nivel aromático con notas de grosellas negras y un volumen significativo. ¡Muy elegante y moderna! »

Enólogo de Steiermark, Austria.



### PROPIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Producción de glicerol	6 a 8 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.31 g/l
Producción de acetaldehído	< 35 mg/l
Producción de H <sub>2</sub> S	Media
Factor Killer	Killer K2



### HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **2868** fue seleccionada e validada por el IFV (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) en el Valle del Loira (Francia).



### DOSIS DE USO Y ENVASADO

**Fermivin TS28** 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 10 kg.

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

## 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: