



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.



## PARA VINOS TINTOS Y ROSADOS AFRUTADOS Y SUAVES



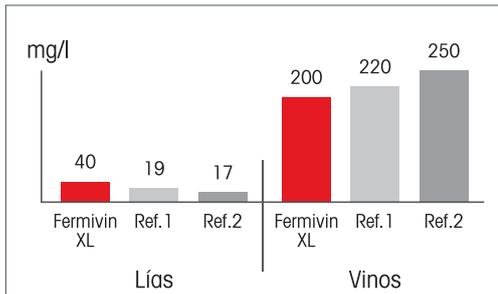
### VINIFICACIÓN

Fermivin® XL permite producir vinos tintos frutales y suavizar los taninos, lo que hace que la estructura sea menos agresiva para unos vinos destinados a un consumo rápido. Es adecuada para las maceraciones cortas. Su uso en combinación con la enzima de maceración Rapidase® Extra Color permite optimizar la extracción del color y de los polifenoles.



### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin XL presenta una elevada capacidad de adsorción de los taninos galoilo esterificados más astringentes y por tanto ayuda a reducir la astringencia de los vinos.



Análisis de los taninos adsorbidos por las lías y de los taninos que quedan en un vino Merlot fermentado por Fermivin XL y por 2 cepas de referencia (datos INRA Montpellier).



### CATA

Notas de frutas rojas y negras con una astringencia reducida y sensación de redondez en boca.

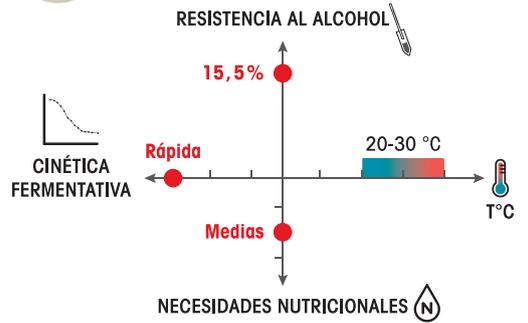


### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin XL es la mejor cepa para mis Tempranillo y Syrah cuando quiero suavizar la carga tánica manteniendo al mismo tiempo un afrutado intenso. »  
Enólogo de la región de Granite Belt, Australia.



### PROPIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Producción de glicerol	7 a 9 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H <sub>2</sub> S	Baja
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Neutro



### HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **CECTA 11947 XL** fue seleccionada y validada por la Universidad de Santiago (Chile).



### DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin XL 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.

## 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: