



Fermivin®

PRESENTACIÓN DE LA GAMA FERMIVIN®



OENOBANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobands desarrolla y comercializa **productos enológicos** del hoy y del mañana. Su política de **innovación continua** permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de productores, distribuidores y consumidores.

Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobands, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (**DSM Food Specialities y Anchor BioTechnologies**), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye **enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias**. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobands dedica todos sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos.

Oenobands distribuye sus famosas marcas **Rapidase®, Anchor®, Fermivin®, Natuferm®, Maxaferm®, Extraferm®, Claristar®, Final touch® y In-Line Ready®** a través de una red especializada en los cinco continentes.

OENOBANDS®

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDO POR:

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 07/2019



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®

LEVADURAS ENOLÓGICAS



3C	4F9	TS28	LVCB
AR2	VB1	JB3	SM102
7013	LS2	A33	VR5
MT48	P21	PF6	XL
E73	PDM	CHAMPION	CHAMPION BOOSTER

NOMBRE DEL PRODUCTO	POSICIONAMIENTO	VINOS ROSADOS	VINOS ESPUMOSOS	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTOS DEL AROMA	EJEMPLOS DE USO
3C	Redondo afrutado, fermentado en barrica			Gran producción de polisacáridos y β -damascenona	Cítricos, acacia, buen equilibrio	Chardonnay, Viura, Godello, Viognier, Pinot blanc
4F9 	Vinos afrutados con un largo final	Estilo tiol	Afrutado	<ul style="list-style-type: none"> Buen convertidor de tioles Volumen y ésteres 	Pomelo, frutas de hueso, frutas tropicales	Verdejo, Sauvignon blanc, Albariño, Chardonnay, Viognier, Pinot gris, Vermentino, Traminer
TS28	Tipo tiólico, afrutado, fresco			Importante liberador de tioles	Boj, grosella, mineral (piedra, pedernal)	Verdejo, Sauvignon blanc, Riesling
LVCB 	Vinos aromáticos frescos y minerales		Fresco y cítrico	Fermentador fuerte	Cítricos, pera, albaricoque, frutas tropicales, mineralidad	Chardonnay, Godello, Viura, Macabeo, Viognier, Pinot gris, Roussanne, Marsanne, Fiano, Muscat, Traminer, Riesling
AR2 	Vinos intensamente aromáticos	Estilo amílico		Alta producción de ésteres	Muy afrutado, dulce, plátano	Airén, Macabeo, Sauvignon blanc, Chardonnay, Verdejo, Trebbiano
VB1	Premium dry white wines			Riesling, Grüner, Veltliner	Floral, almizcle, lima, manzana, mineralidad	Riesling, Grüner Veltliner
JB3	Aromatic, floral, light wines	Estilo éster		Buena producción de ésteres	Flores blancas, rosa, piña	Vermentino, Airén, Muscat
SM102 	Delicate, light and aromatic wines			<ul style="list-style-type: none"> Buena para vinos semi-dulces Recomendado para brandies 	Afrutado, buena sensación en boca	Vinos base para destilación (Airén, Palomino fino), Moscatel, Chardonnay
7013 	Fruit wines and distillation			Alta conversión de etanol	Tipicidades varietales y de terroir	Vinos de frutas, vinos base para destilación
LS2	Classical sparklings		Clásico	Primera y segunda fermentación	Afrutado, buena sensación en boca	Pinot noir, Pinot blanc, Chardonnay
A33	Vinos estructurados y complejos			Aumenta el contenido de polifenoles	Aromas complejos a frutas, chocolate, tabaco, buen equilibrio	Cabernet sauvignon, Sangiovese, Tempranillo, Malbec
VR5 	Vinos para crianza			<ul style="list-style-type: none"> Alta extracción de polifenoles Favorece la estabilidad del color 	Frutos rojos y negros, mermelada, con cuerpo	Tempranillo, Mencía, Malbec, Cabernet sauvignon, Merlot, Carménère, Sangiovese, Nebbiolo
MT48	Vinos afrutados especiados			Alta producción de glicerol	Frutos rojos, ciruela, floral, especiado y suave	Merlot, Shiraz, Barbera
P21 NUEVO	Vinos tintos afrutados de alta calidad para crianza			<ul style="list-style-type: none"> Alta liberación de ésteres estables La mejor estabilización del color (HCDC) Buena extracción de polifenoles 	Vinos tintos muy afrutados, arándanos, moras y frambuesas	Pinot noir, Gamay, Saint Laurent, Sangiovese, Nebbiolo, Carignan, Tempanillo
PF6	Frutal elegante para vinos tintos de consumo temprano			<ul style="list-style-type: none"> Alta producción de polisacáridos Buena intensidad colorante Alta liberación de acetatos de etilo (aromas frutales) 	Frutos rojos brillantes, sutiles notas terrosas, especias, taninos suaves	Pinot noir, Gamay, Tempranillo, Sangiovese, Montepulciano, Nero d'Avola
XL	Vinos afrutados suaves	Estilo frutos rojos		Alta adsorción de taninos duros disminuyendo la astringencia	Buen equilibrio y armonía, frutos rojos	Cabernet sauvignon, Merlot, Carignan, Carménère, Tempranillo, Bobal, Sangiovese,
E73	Vinos afrutados de rotación rápida			<ul style="list-style-type: none"> Criófila Alta producción de ésteres 	Frutos rojos, frutas de hueso, frescor	Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Zinfandel, Sangiovese
PDM 	Levadura multiuso		✓	Fermentaciones seguras	Tipicidades varietales y de terroir	Todos los vinos base para espumosos (Chardonnay, Pinot), Merlot, Carménère
CHAMPION	Condiciones difíciles		✓	<ul style="list-style-type: none"> Levadura muy robusta Alta tolerancia al alcohol Fermenta en condiciones extremas Fructofílica 	Tipicidades varietales y de terroir	Condiciones difíciles, segunda fermentación, vinos tintos, Shiraz, Garnacha Carménère, vinos frutales
CHAMPION BOOSTER	Reanudación rápida		✓	<ul style="list-style-type: none"> Reanudación rápida de la fermentación Altamente fructofílica Alta tolerancia al alcohol 	Tipicidades varietales y de terroir	Reiniciar la fermentación