



Incluso en el caso de vinificaciones muy controladas, las fermentaciones se pueden parar y en ese caso es necesario reanudarlas rápidamente para prevenir desviaciones sensoriales o contaminaciones. El uso de las cortezas de levadura **Extraferm**® en combinación con la levadura fructofílica **Fermivin**® CHAMPION representa la solución más eficaz para cualquier tipo de parada de fermentación.

La gran variedad de factores que pueden provocar una parada de fermentación hace que sea difícil de prever. El riesgo de paradas de fermentación aumenta en los mostos que presentan una o varias de las siguientes características: baja turbidez, alta concentración de azúcares, bajo contenido de

nitrógeno asimilable, tratamiento antibotritis tardío o bien cuando derivan de una variedad de uva conocida por ser difícil de fermentar. Otros factores que pueden aumentar la posibilidad de que ocurra una parada de fermentación son un control insuficiente del proceso de vinificación, no usar levaduras seleccionadas o una mala gestión de la nutrición.

Mediante el uso de cortezas de levadura **Extraferm**® junto con la cepa de levadura **Fermivin** CHAMPION (anteriormente **Fermichamp**®, seleccionada por el Instituto Francés de Investigaciones Agrarias [INRA] de Narbonne), Oenobrand ofrece el mejor tratamiento curativo a aplicar siguiendo el protocolo descrito aquí.



El exclusivo proceso de producción « HALO » (High Adsorption Low Odor - Alta Adsorción Poco olor) desarrollado por Oenobrand, permite que las cortezas de levadura **Extraferm**® alcancen la máxima capacidad de adsorción de estos compuestos no deseados sin transmitir ningún olor o sabor al vino tratado.



Gracias a su exclusiva tecnología de secado, **Extraferm** no forma grumos. En pocos segundos se consigue la suspensión completa del producto. Esto hace que sea muy **fácil de usar**, que permita ahorrar tiempo y que se consiga su distribución homogénea en el vino a tratar.



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.

**Oenobrand** desarrolla y comercializa **productos enológicos modernos y de vanguardia**. 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 Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (**DSM Food Specialties** y **Anchor BioTechnologies**), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye **enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias**.

Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand propone a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus famosas marcas **Rapidase**®, **Anchor**®, **Fermivin**®, **Natuferm**®, **Maxaferm**®, **Extraferm**®, **Claristar**®, **Final**® touch e **In-Line Ready**® en los cinco continentes a través de una red especializada.

## OENOBANDS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR:

**EXTRAFERM® Y FERMIVIN® CHAMPION**  
**LA MEJOR COMBINACIÓN PARA REANUDAR**  
**LAS FERMENTACIONES PARADAS**

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 10/2016



## 1<sup>ER</sup> DÍA

### DETOXIFICACIÓN DEL VINO CON PARADA

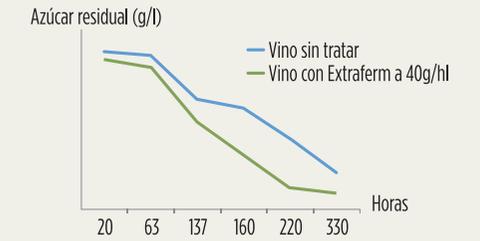
1. Enfriar el tanque, si es necesario, hasta 15-20 °C
2. Añadir SO<sub>2</sub>: 4-6 g/hl  
Si SO<sub>2</sub> total >150 mg/l: añadir **Delvozyme**<sup>®</sup> (lisozima): 15-25 g/hl con 2 g/hl SO<sub>2</sub>
3. Tratar con **Extraferm**<sup>®</sup>: 3-4 kg
4. Dejar sedimentar y efectuar un trasiego después de 24 horas



24 horas



- Capacidad de sedimentación rápida
- Adsorción de compuestos no deseados
- Adsorción de ácidos grasos inhibidores de levaduras



## 2<sup>º</sup> DÍA

### REHIDRATACIÓN DE FERMIVIN<sup>®</sup> CHAMPION (EX FERMICHAMP<sup>®</sup>)

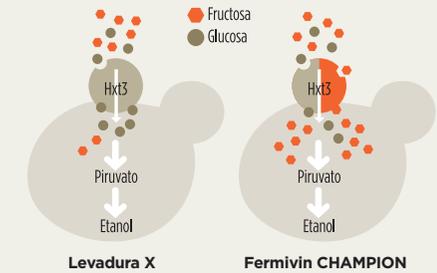
1. Diluir 1,5 kg de azúcar en 50 l de agua a 38 °C
2. Añadir 3 kg de **Fermivin**<sup>®</sup> CHAMPION a esta solución
3. Dejar hinchar durante 30 minutos



30 min



- Transportador único de fructosa: HXT3
- Resistente hasta 18% vol.
- Resistente a un amplio rango de T<sup>a</sup>



## 2<sup>º</sup> DÍA

### PREPARACIÓN DEL INÓCULO PARA LA REINOCULACIÓN

Añadir a la suspensión de **Fermivin**<sup>®</sup> CHAMPION rehidratado:

1. Agua: 70 l (a temperatura ambiente)
2. 12 kg de azúcar y 50 l de vino con parada y mezclar
3. **Maxaferm**<sup>®</sup>: 70 g
4. Dejar enfriar hasta 20-25 °C
5. Esperar a que la densidad llegue a 1005 (máximo 24 horas)



24 horas



Todo en un solo nutriente para la cepa **Fermivin**<sup>®</sup> CHAMPION que:

- Mejora su tolerancia al alto nivel de alcohol
- Mejora su viabilidad durante la fase final de la fermentación alcohólica
- Mantiene la permeabilidad de la membrana y garantiza una fermentación completa



## 3<sup>ER</sup> Y 4<sup>º</sup> DÍA

### ACLIAMACIÓN DEL INÓCULO DE REINICIO DE FERMENTACIÓN

**1<sup>ER</sup> PASO:** añadir al inóculo:

- Vino con parada: 140 l
- Agua: 70 l (temperatura ambiente)
- Azúcar: 25 kg
- **Maxaferm**<sup>®</sup>: 180 g

→ Esperar +/- 24 horas (o una densidad ≈ 995)

**2<sup>º</sup> PASO:** añadir al inóculo:

- Vino con parada: 450 l
- Agua: 50 l (temperatura ambiente)
- Azúcar: 25 kg
- **Maxaferm**<sup>®</sup>: 400 g

→ Esperar +/- 24 horas (o una densidad ≈ 995)



24 horas

## 5<sup>º</sup> DIA

Añadir el inóculo aclimatado al tanque que contiene el vino con parada y que ha sido previamente detoxificado y sometido a un trasiego.

