



Fermivin®



7013

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

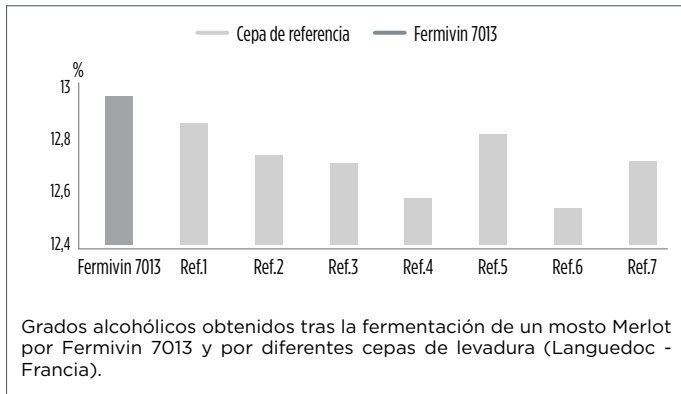
FERMENTACIONES RÁPIDAS QUE RESPETAN LOS TIPOS DE UVA, TERROIR Y FRUTA

VINIFICACIÓN

El buen resultado de la fermentación y la robustez están garantizados con **Fermivin® 7013**. **Fermivin 7013** es adecuada para la producción de todo tipo de vinos, incluyendo los vinos afrutados y los vinos base destinados a la destilación (baja producción de alcoholes superiores y acetaldehído). En la vinificación en tinto, la combinación de **Fermivin 7013** con la enzima de maceración **Rapidase® Extra Fruit** permite optimizar la extracción y estabilización del color de los vinos acabados a través de la formación de piranoantocianos.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin 7013 lleva a cabo una excelente transformación azúcares-etanol y unas fermentaciones rápidas y completas sin producción de metabolitos no deseados.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« ¡Con la levadura **Fermivin 7013** se han vinificado más de 100 millones de hectólitros desde su lanzamiento en 1977 por Gist-brocades! ¡Es garantía de seriedad, seguridad y eficacia! »

El equipo OENOBRANDS.

CATA

Aromas varietales que respetan la tipicidad del terroir.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	14.5%
Cinética fermentativa	Rápida
Necesidades nutricionales	Bajas
Temperaturas	14-35 °C / 57-95 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	6-8 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H₂S	Baja
Actividad HCDC*	80%
Factor Killer	Neutro

*HCDC = Actividad Hidroxicinamato Descarboxilasa

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

La cepa **7013** se seleccionó y validó en 1970 por el INRAE (Instituto Nacional de Investigación sobre Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) en la región de Corbières (Languedoc - Francia). Se comercializó como LSA (Levadura Seca Activa) a partir de 1977.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin 7013 contiene más de 10 mil millones de células secas activas por gramo. Se debe conservar en su envase original, cerrado, en un lugar fresco (de 5 a 15 °C) y seco.

Fermivin 7013 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g y de 15 Kg.

Fermivin 7013 In-Line Ready

Dosis de uso recomendada: 30 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g.

.....
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 50 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.
.....

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.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com • www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR:



Fermivin®

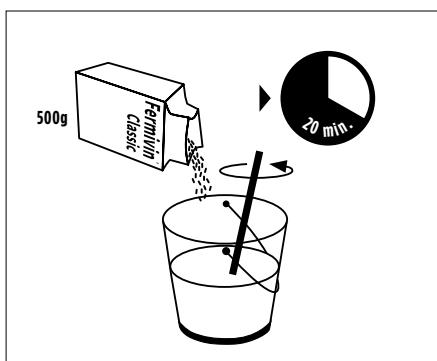
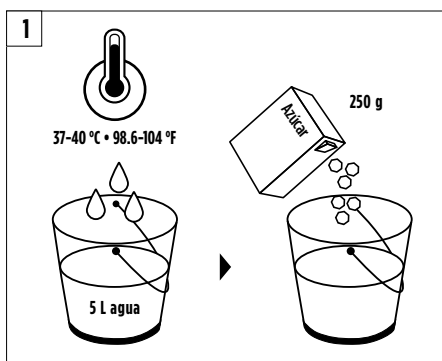


7013

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRAe - FRANCE

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

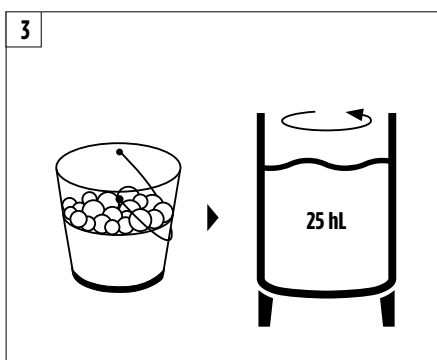
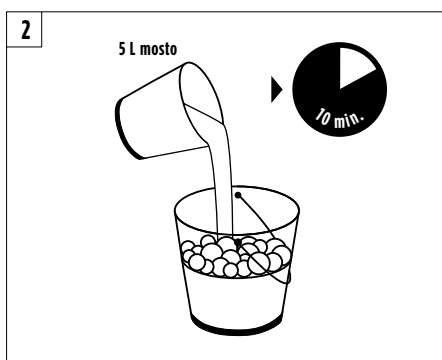
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



1. Mezclar 5 L de agua y 250 g de azúcar a 37-40 °C / 98,6-104 °F.

Este medio permite una rehidratación más eficaz de la levadura y favorece la máxima viabilidad de la levadura.

Añadir 500 g de **Fermivin 7013** al mismo tiempo que se mezcla vigorosamente para una buena dispersión. Dejar que la levadura se rehidrate durante 20 minutos. La espuma olorosa que aparece es un signo del inicio de la actividad de la levadura.



2. Añadir 5 L de mosto para ajustar la temperatura de la levadura rehidratada a la del mosto a fermentar. Dejar reposar durante 10 minutos.

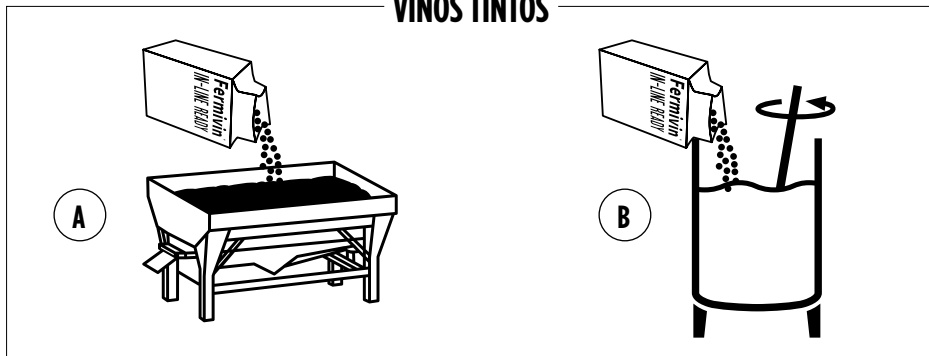
3. Introducir en el tanque. La diferencia de temperatura entre la mezcla de levadura y el mosto en el momento de la inoculación debe ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

PROTOCOLO IN-LINE READY

LAS LEVADURAS FERMIVIN IN-LINE READY ESTÁN DISEÑADAS PARA SER AÑADIDAS DIRECTAMENTE EN EL MOSTO, YA SEA MEDIANTE MEZCLADOR SÓLIDO-LÍQUIDO AUTOMATIZADO O MANUALMENTE A UNA DOSIS DE 30 G/HL.



VINOS TINTOS



VINOS BLANCOS Y ROSADOS



El procedimiento manual puede consistir en realizar una adición directa sobre la uva durante la recepción (A); o en el mosto durante el primer remontado de homogeneización en el encubado (B) o después de la clarificación. La temperatura del mosto a inocular debe ser superior a 15 °C.

Para la vinificación en blanco y rosado, tras la clarificación del mosto, se recomienda adicionar **Extraferm® D'tox** a una dosis de 20 a 40 g/hL. Cuanto menor sea la turbidez, mayor será la dosis.