



# Fermivin®



## A33

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## VINOS TINTOS ESTRUCTURADOS Y COMPLEJOS

### VINIFICACIÓN

Fermivin® A33 está especialmente indicada para la producción de vinos de guarda destinados a la crianza en barrica.

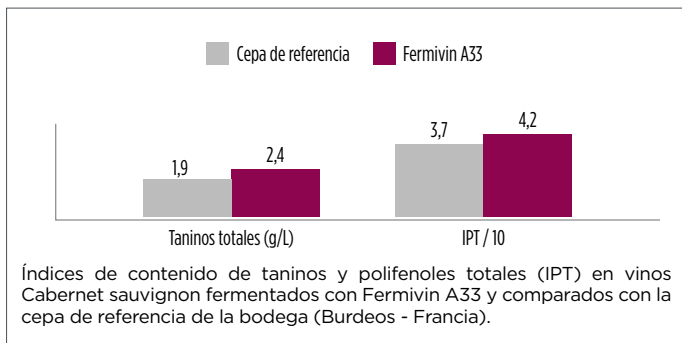
Tiene una tolerancia muy alta al alcohol y puede completar la fermentación llegando hasta 15% de alcohol, o incluso más con un buen régimen nutricional.

Su uso en combinación con la enzima de maceración **Rapidase®**

**Extra Fruit**, permite optimizar la extracción y la estabilización del color y de los compuestos fenólicos.

### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin A33 favorece la extracción de los polifenoles y la estabilización de los antocianos en forma de piranoantocianos.



### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Durante varias añadas, **Fermivin A33** se ha comportado bien en fermentación y ha dado unos vinos complejos con materia polifenólica suficiente para garantizar un buen potencial de guarda. »

**Jefe de bodega de la región de Graves, Burdeos, Francia.**

### CATA

Fruity (blackcurrant and blackberry) aromas; toasty and chocolate hints.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15.5%
Cinética fermentativa	Rápidas
Necesidades nutricionales	Altas
Temperaturas	22-30 °C / 72-86 °F

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 30 mg/L
Producción de H <sub>2</sub> S	Baja
Actividad HCDC*	65%
Killer factor	Killer

\*HCDC = Actividad Hidroxicinamato Descarboxilasa

### HISTORIA Y DESARROLLO

**Especie:** *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

La cepa 331 fue seleccionada y validada por la Universidad de Chile.

### DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin A33 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.

Dosis de uso recomendada: 20 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, 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.*  
.....

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.

### OENOBANDS SAS

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

### DISTRIBUIDOR:



# Fermivin<sup>®</sup>

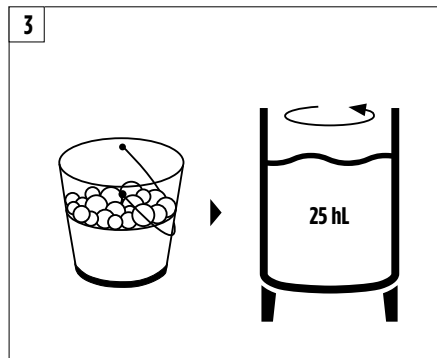
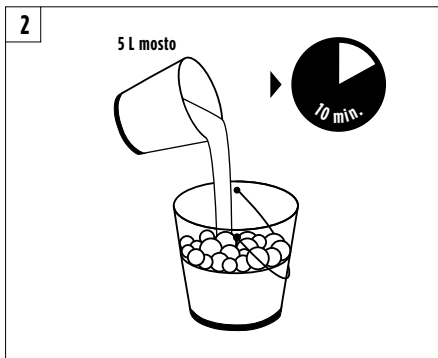
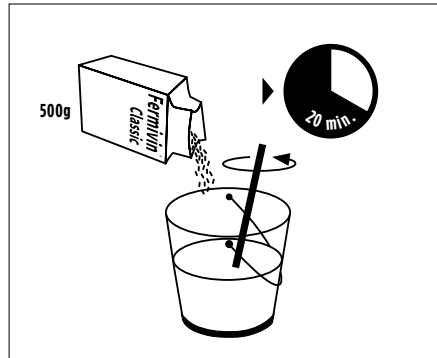
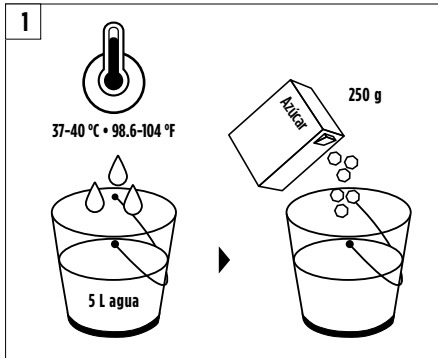


**A33**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## 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 A33** 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.