



Fermivin®



REANUDACIÓN RÁPIDA DE PARADAS FERMENTATIVAS

VINIFICACIÓN

Fermivin® CHAMPION BOOSTER es una levadura fructofílica con una tolerancia al alcohol muy alta. Gracias a un nuevo y específico proceso de producción, se ha conseguido mejorar la cinética de fermentación de la cepa 67J. Por este motivo, **Fermivin CHAMPION BOOSTER** es capaz de reanudar mucho más rápidamente las fermentaciones lentas o paradas.

Fermivin CHAMPION BOOSTER es todavía más eficaz si se adiciona después de haber efectuado la detoxificación con **Extraferm® D'tox** una vez que la fermentación se ha parado, ya que estas cortezas de levadura eliminan eficazmente los compuestos tóxicos que inhiben la fermentación alcohólica.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin CHAMPION BOOSTER es una levadura fructofílica gracias a un exclusivo transportador de hexosas (versión HXT3 de la cepa 67J). La alta afinidad por la fructosa confiere a la cepa la capacidad de poder fermentar fructosa al mismo tiempo que glucosa y, por lo tanto, es muy adecuada para reanudar las fermentaciones paradas. El específico proceso de producción proporciona una mejor adaptación al alcohol, implantación y rendimiento de la fermentación, permitiendo una reanudación más rápida.

CATA

Realizar la fermentación alcohólica con **Fermivin CHAMPION BOOSTER** asegura la producción de vinos de calidad respetando el "terroir" y las características típicas de cada variedad de uva. Además, protege al vino de la aparición de compuestos no deseados (off-flavors) en caso de fermentaciones lentas o de paradas de fermentación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	18%
Cinética fermentativa	Fast
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	15-30 °C / 59-86 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.37 g/L
Producción de acetaldehído	< 60 mg/L
Producción de H ₂ S	Media
Factor Killer	Neutro

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

La cepa **67J** fue seleccionada y validada por el INRAe (Instituto Nacional de Investigación sobre Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) en la región de Corbières (Languedoc - Francia) en 1967. Fue lanzada por primera vez al mercado en 1978 por Gist-Brocades. La producción específica de **Fermivin CHAMPION BOOSTER** comenzó en 2017.

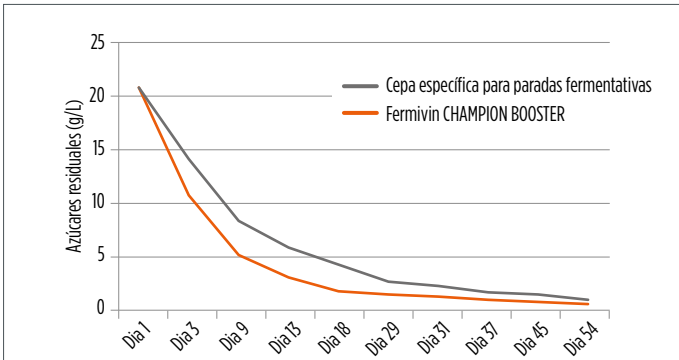
DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin CHAMPION BOOSTER 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, 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.
.....



Comparación de la capacidad para reanudar la fermentación de dos cepas diferentes. Pruebas realizadas por el INRAe con un vino Chardonnay con 12,85% vol. alcohol y 21,1 g/L de azúcares residuales - pH: 3,50 - AT: 3,90 g/L H₂SO₄ - AV: 0,46 g/L H₂SO₄ - SO₂ libre: 14 mg/L - SO₂ total: 92 mg/L (después de la adición de 4 g/hL).

LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Ante una parada de fermentación con más de 20 g/L de azúcar residual, decidimos realizar un tratamiento con **Extraferm D'tox** y a continuación inoculamos con **Fermivin CHAMPION BOOSTER**, lo que nos permitió completar la fermentación alcohólica 3 días antes que con la cepa que usamos normalmente para reanudar las fermentaciones paradas y que es especialmente rápida. »

Un enólogo de la zona del Palatinado - Alemania.

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:

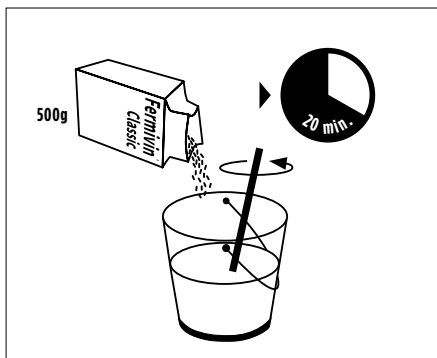
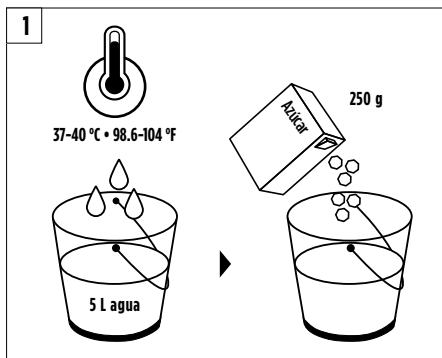


Fermivin[®]



PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

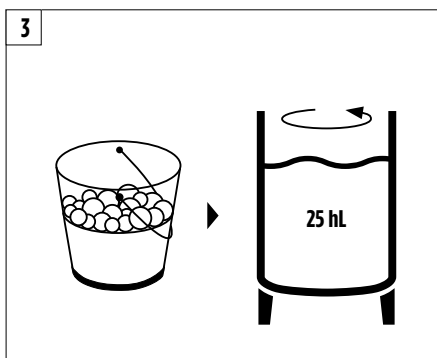
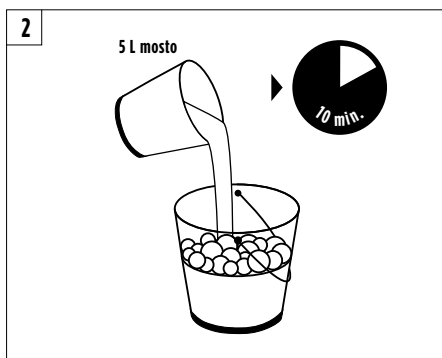
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 CHAMPION BOOSTER** 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). Homogenizar.