



Fermivin®



E73

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7303 - SELECTION INRAE - FRANCE

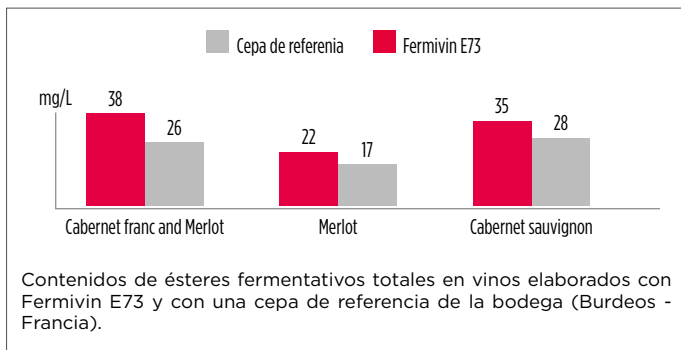
VINOS TINTOS FRUTALES DE COMERCIALIZACIÓN RÁPIDA

VINIFICACIÓN

Fermivin® E73 produce vinos frutales y equilibrados de rápido consumo. Criofílica, por tanto es particularmente adecuada para la fermentación de mostos procedentes de maceraciones prefermentativas en frío. Se puede adicionar durante la maceración de fermentación para una mejor implantación. Su uso se recomienda especialmente en combinación con la enzima de maceración **Rapidase® Extra Color** ya que permite optimizar la extracción del color y de los polifenoles.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin E73 da lugar a una producción elevada de ésteres de fermentación.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« **Fermivin E73** proporciona un Cabernet franc con gran fragancia y muy frutal, con una capa intensa. Menos duro que la cepa de referencia. »

Enólogo del Valle del Loira, Francia.

CATA

Vinos tintos muy suaves y frutales con notas de frutos rojos y negros (fresa, frambuesa, guinda).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15%
Cinética fermentativa	Estándar
Necesidades nutricionales	Altas
Temperaturas	10-28 °C / 50-82 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.31 g/L
Producción de acetaldehído	< 30 mg/L
Producción de H ₂ S	Media
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Neutro

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

La cepa **7303** fue seleccionada y validada en 1973 por el INRAe (Instituto Nacional de Investigación sobre Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) en la región de Burdeos (Francia). Fue comercializada por primera vez por Gist-brocades en 1978.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin E73 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 E73 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g y de 10 Kg.

Fermivin E73 In-Line Ready

Dosis de uso recomendada: 30 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 10 Kg.

.....
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[®]

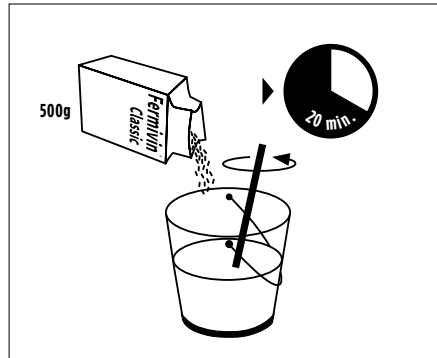
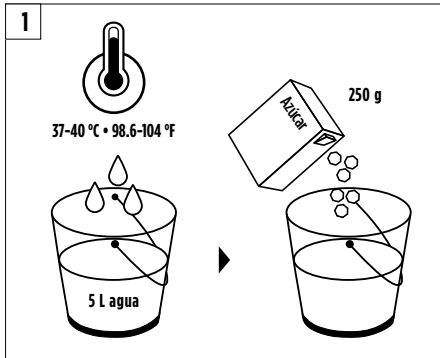


E73

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7303 - SELECTION INRAE - FRANCE

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

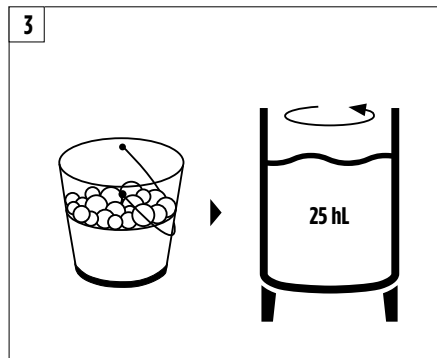
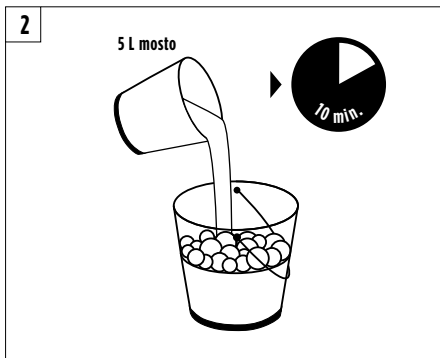
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 E73** 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.

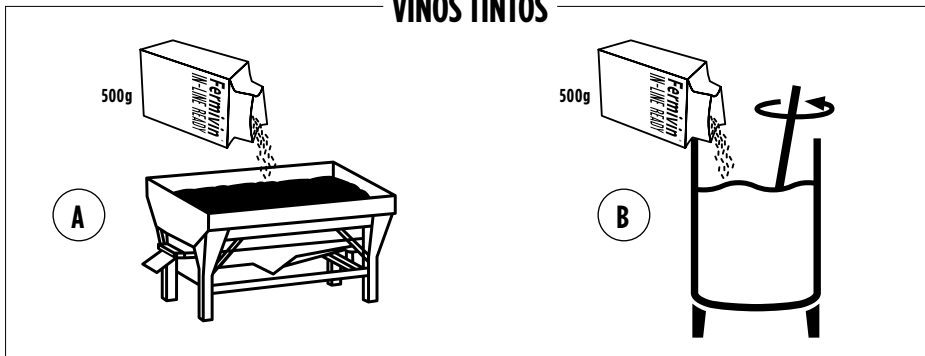
3. Introducir en el tanque. La diferencia de temperatura entre la mezcla de levadura y el mosto en el momento de la inoculación debe ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

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



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.