



# Fermivin®



## IT61

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

## VINOS BLANCOS Y ROSADOS CON INTENSAS NOTAS TROPICALES

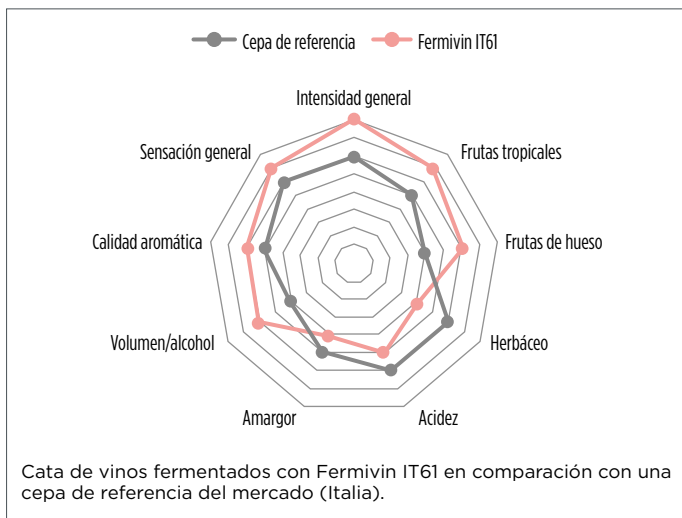
### VINIFICACIÓN

**Fermivin® IT61** favorece la expresión aromática (incluso en variedades neutras) y la complejidad de los vinos blancos y rosados. Da lugar a una significativa producción de aromas, como ésteres etílicos, y también de tioles en aquellas variedades que contienen precursores. Los aromas se describen como pomelo, frutas tropicales y piña. También contribuye a un amplio volumen en boca, especialmente cuando se realiza una fase de contacto con las lías. Se recomienda para fermentaciones tanto en depósito como en barrica. Una importante propiedad fermentativa es su baja producción de AV. Estas propiedades hacen que sea perfecta para variedades como Vermentino, Verdicchio, Trebbiano, Viognier, Chardonnay y Gewürztraminer.

### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

**Fermivin IT61** ofrece una producción significativa de aromas a ésteres etílicos y tioles en variedades con precursores.

En pruebas comparativas, en bodegas, con levaduras de referencia presentes generalmente en el mercado, los enólogos describieron los vinos producidos con **Fermivin IT61** como los más complejos y al mismo tiempo intensos.



### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Vinos muy aromáticos y elegantes de estilo tío/tropical (piña, pomelo). Perfil muy interesante para el Vermentino. El vino que obtuvimos fue sin duda el más complejo e intenso al mismo tiempo. »

**Un enólogo de Cerdeña, Italia.**

### CATA

Vinos aromáticos, frescos y complejos. Notas cítricas, picantes muy intensas y limpias, con una nota dominante de pomelo. Buena entrada en boca, final muy largo y persistente.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	14.5%
Cinética fermentativa	Rápida
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	15-28 °C / 59-82 °F

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.15 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H <sub>2</sub> S	Baja
Factor Killer	Killer

### HISTORIA Y DESARROLLO

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

La cepa **LW61** se ha obtenido de la colección de levaduras de vino de Gist-brocades y fue validada en 2019 por OENOBRANDS.

### DOSIS DE USO Y ENVASADO

**Fermivin IT61** 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 IT61 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g.

#### Fermivin IT61 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<sup>®</sup>

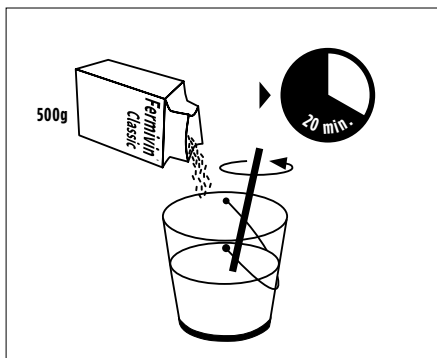
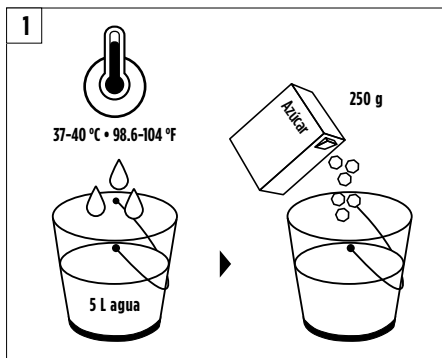


**IT61**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

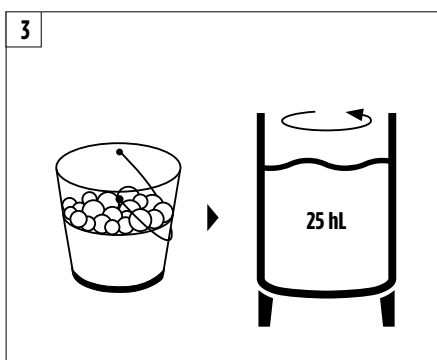
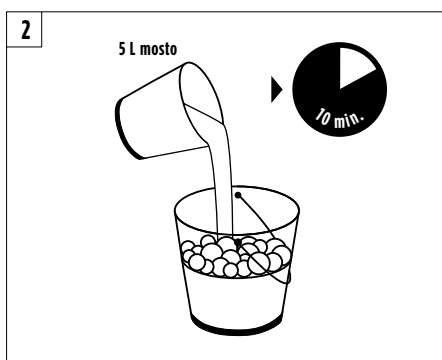
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



**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 IT61** 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.

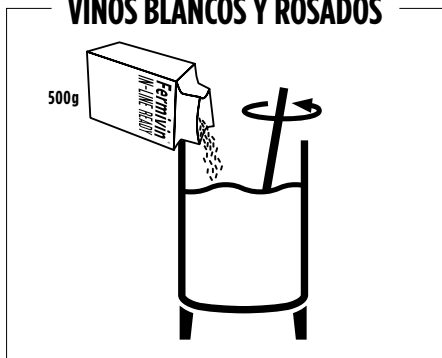
**3.** Introducir en el tanque. La diferencia de temperatura entre la mezcla de levadura y el mosto en el momento de la inoculación debe ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

## 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 BLANCOS Y ROSADOS



Para la vinificación en blanco, el procedimiento manual puede consistir en una adición directa al mosto después de la clarificación.

La temperatura del mosto a inocular debe ser superior a 15 °C. Se requiere una homogeneización estándar adecuada después de la adición de la levadura.

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.