



# Fermivin®



## P21

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

## VINOS CON COLOR CONCENTRADOS Y AFRUTADOS

### VINIFICACIÓN

**Fermivin® P21** se adapta muy bien a todo tipo de procesos de vinificación, capaz de fermentar a bajas temperaturas (12 °C) y adecuada para la maceración prefermentativa en frío. Se obtienen también muy buenos resultados tras la maceración prefermentativa en caliente.

**Fermivin P21** produce vinos tintos de alta calidad, con aromas estables, pigmentos rojos estables y una buena estructura, al mismo tiempo que asegura un buen potencial de envejecimiento.

### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

**Fermivin P21** es capaz de liberar muchos compuestos aromáticos y en particular ésteres etílicos (frutos rojos y negros) que proporcionan aromas estables en el tiempo.

El alto índice de Polifenoles Totales obtenido en los vinos fermentados con **Fermivin P21** garantiza un buen potencial de envejecimiento.

Gracias a su actividad HCDC particularmente alta (HCDC = 100%), el nivel de piranoantocianinas es muy elevado proporcionando un color muy estable.

### CATA

**Fermivin P21** produce vinos tintos muy afrutados con notas de arándanos, moras y frambuesas y una buena sensación en boca.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15.5%
Cinética fermentativa	Estándar
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	12-32 °C / 54-90 °F

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Producción de glicerol	6-8 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H <sub>2</sub> S	Baja
Factor Killer	Neutro

### HISTORIA Y DESARROLLO

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

La cepa **P21L12** fue seleccionada por el IFV de Beaune (Instituto Francés de la Viña y el Vino) en Borgoña (Francia) y validada por OENOBRANDS en 2018.

### DOSIS DE USO Y ENVASADO

**Fermivin P21** 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 P21 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

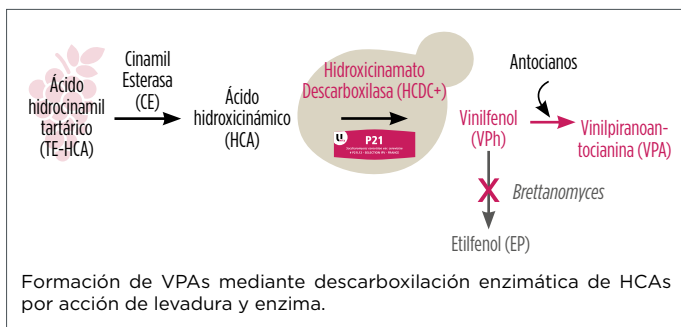
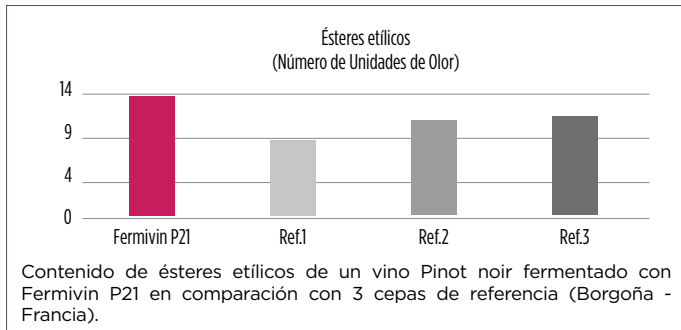
Envasado: envases al vacío de 500 g.

#### Fermivin P21 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.*  
.....



### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« **Fermivin P21** realiza muy bien la fermentación, dando vinos muy afrutados y sutiles. Estoy muy contento con esta levadura y la usaré para todos mis vinos Premium. »

**Enólogo de Borgoña, Francia.**

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>

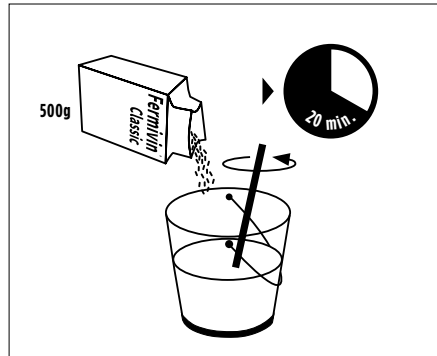
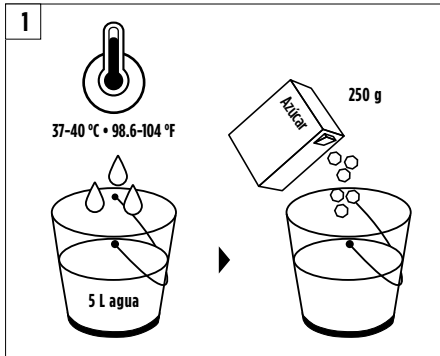


**P21**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# P21.L12 - SELECTION IFV - FRANCE

## PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

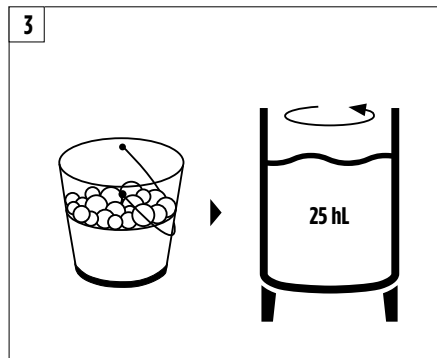
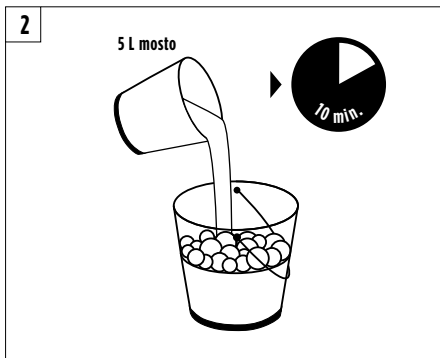
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 P21** 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.

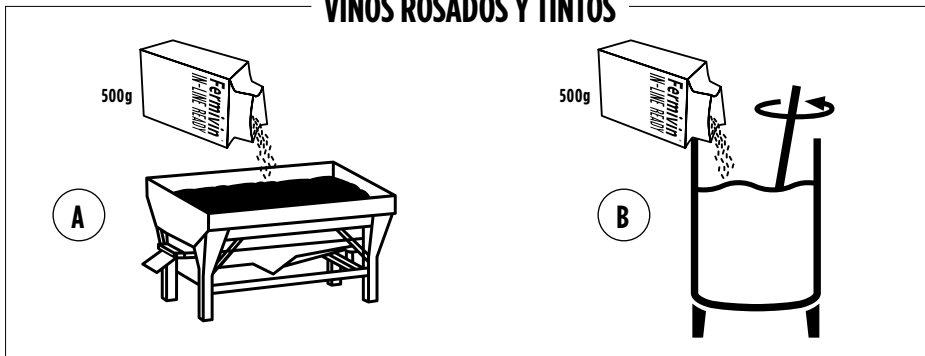
3. Introducir en el tanque. La diferencia de temperatura entre la mezcla de levadura y el mosto en el momento de la inoculación debe ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogenizar.

## 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 ROSADOS Y TINTOS



For rosé wines, the manual operation can be a direct addition to must after clarification.

The temperature of the must to be inoculated should be above 15 °C. A proper standard homogenisation after yeast addition is required.

We recommend supplementation after the must clarification with **Extraferm<sup>®</sup> D'tox** at 20 to 40 g/hL. The lower the turbidity, the higher the dose rate.

For red winemaking, in cases of cold pre-fermentation, add the yeast after warming up.