



Fermivin®



PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBRANDS

VINOS TINTOS FRUTALES Y ELEGANTES

VINIFICACIÓN

Fermivin® PF6 produce vinos elegantes, redondos y equilibrados. Esta cepa revela aromas de bayas, frutas frescas y golosas al mismo tiempo que asegura capacidad de guarda.

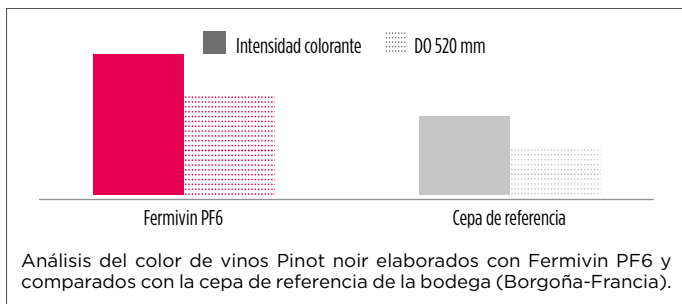
Fermenta bien a bajas temperaturas. Gracias a ello es muy adecuada para la tecnología de maceración en frío, favoreciendo la extracción y estabilización de los compuestos fenólicos.

Su uso en combinación con la enzima de maceración **Rapidase® Extra Color**, permite optimizar la extracción del color.

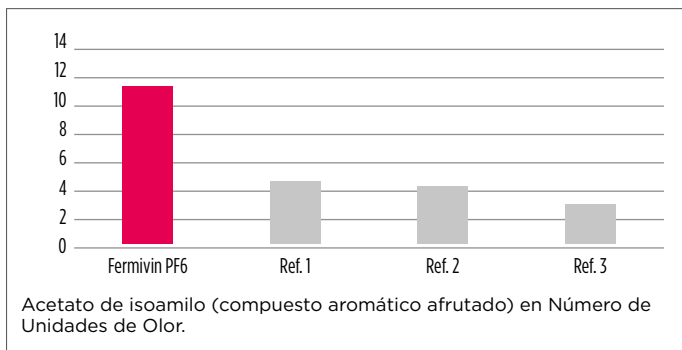
CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin PF6 tiene una capacidad de adsorción de los polifenoles muy baja y por lo tanto contribuye al color de los vinos de tipo Pinot noir. Favorece la liberación de compuestos aromáticos C13 típicos del aroma del Pinot noir (en particular β -ionona).

El bajo índice de gelatina demuestra que **Fermivin PF6** reduce la astringencia de los vinos obtenidos.



Fermivin PF6 libera una gran cantidad de acetato de isoamilo, un aroma afrutado intenso para los vinos de consumo temprano.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« *¡Con **Fermivin PF6**, nariz completa, frutal, especiada, con taninos sedosos y una buena persistencia!* »

Enólogo de una bodega de Burdeos, Francia.

CATA

Notas de frutos rojos (cereza, frambuesa, grosella negra), nariz fina y ligera. Produce vinos elegantes, redondos y equilibrados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	14%
Cinética fermentativa	Estándar
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	12-28 °C / 54-82 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 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 ₂ S	Baja
Actividad HCDC*	50%
Factor Killer	Neutro

*HCDC = Actividad Hidroxycinamato Descarboxilasa

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La cepa **LW06** fue seleccionada en Borgoña (Francia) y validada por OENOBRANDS.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin PF6 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.
.....

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[®]

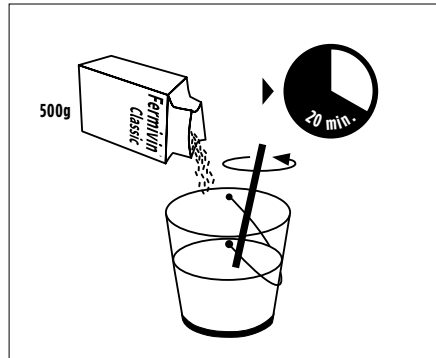
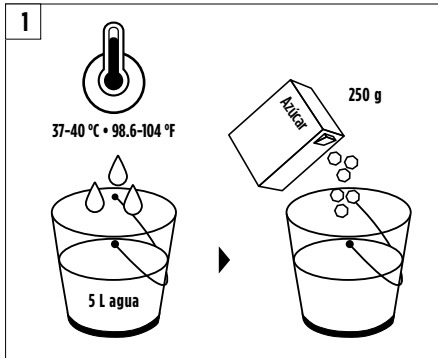


PF6

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LW06 - VALIDATION OENOBRAUNDS

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

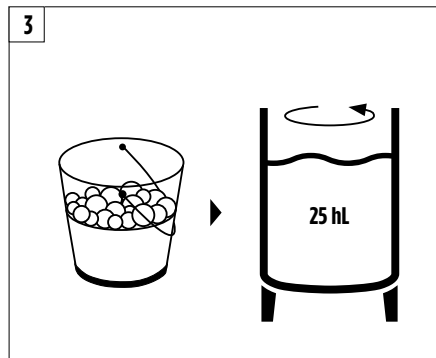
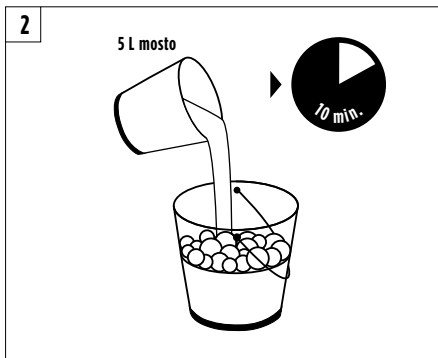
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 PF6** 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.