



Fermivin®



TS28

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
2868 - SELECTION IFV - FRANCE

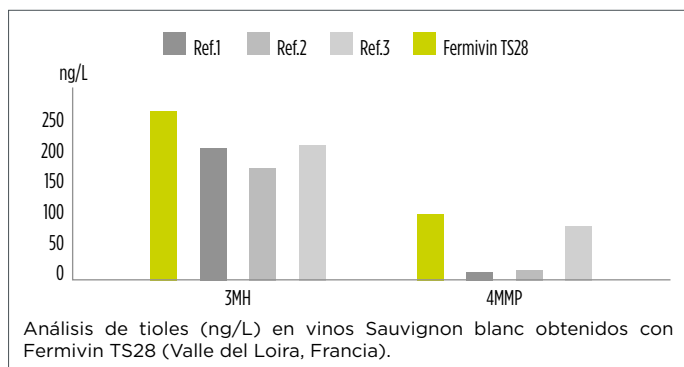
VINOS VEGETALES Y CRUJIENTES CON ESTILO TIOLICO

VINIFICACIÓN

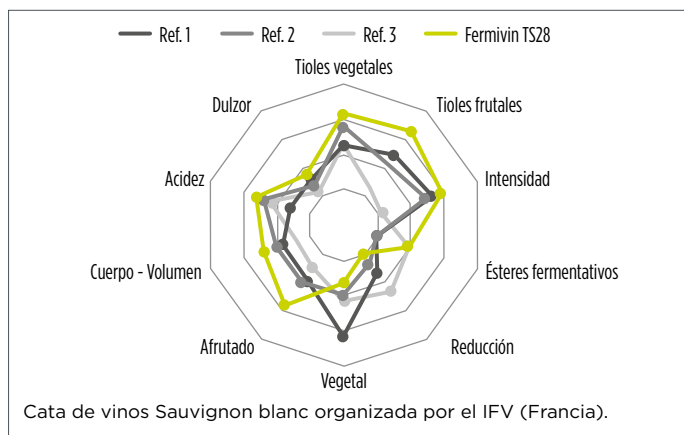
Fermivin® TS28 permite optimizar la liberación de precursores aromáticos de tipo tiólico (boj, grosella negra, mineral). **Fermivin TS28** contribuye también a la redondez y por tanto al equilibrio en boca. El potencial aromático debido a **Fermivin TS28** se puede optimizar mediante una nutrición nitrogenada a través del aporte de **Natuferm® Bright**. Estas propiedades hacen que sea perfecta para variedades como Sauvignon blanc, Verdejo, Riesling o Friulano.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin TS28 presenta una buena capacidad para revelar los aromas varietales tiólicos y en particular 3MH y 4MMP gracias a su actividad β -liasa.



Los vinos fermentados con **Fermivin TS28** se describen como vinos afrutados intensamente aromáticos, con aromas a cítricos, frutas tropicales y boj.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Utilizo **Fermivin TS28** como alternativa a otras cepas de referencia de NZ. Me gusta sus notas cítricas, de pimienta madura y frutas tropicales, su agradable ataque de boca y la buena longitud que aporta al vino. »

Un enólogo de Marlborough, Nueva Zelanda.

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.

CATA

Vinos blancos intensos con notas de boj, grosellas negras y mineral.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	14.5%
Cinética fermentativa	Estándar
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	15-22 °C / 59-72 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	6-8 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.31 g/L
Producción de acetaldehído	< 35 mg/L
Producción de H₂S	Media
Factor Killer	Killer K2

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

La cepa **2868** fue seleccionada e validada por el IFV (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) en el Valle del Loira (Francia).

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin TS28 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 TS28 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g.

Fermivin TS28 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, 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.
.....

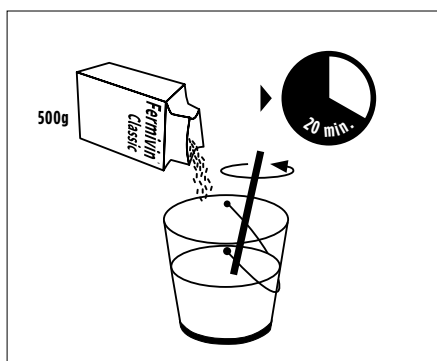
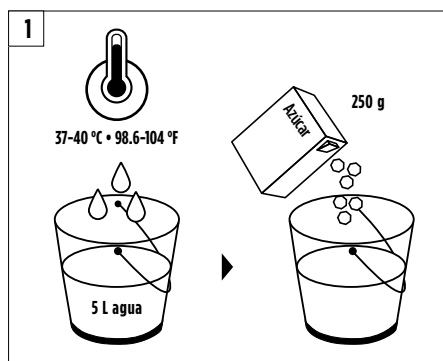
OENOBANDS SAS

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:

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

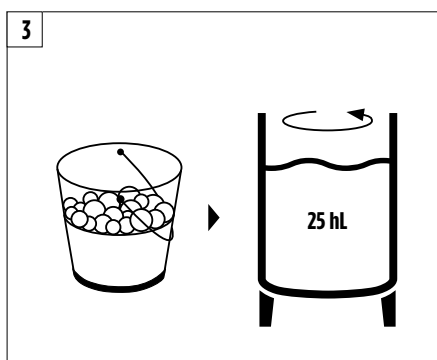
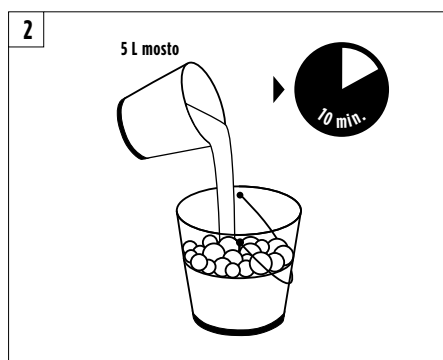
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 TS28** 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.

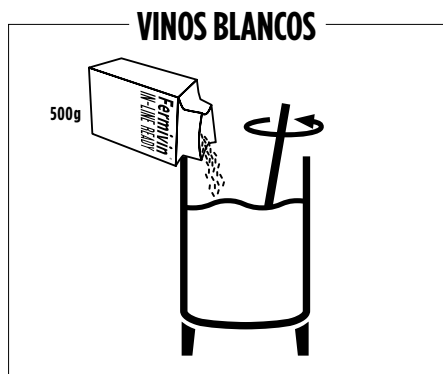


2. Añadir 5 L de mosto para ajustar la temperatura de la levadura rehidratada a la del mosto a fermentar. Dejar reposar durante 10 minutos.

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.



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.