



# Fermivin®



## VINEAE

*Hanseniaspora vineae*

# HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

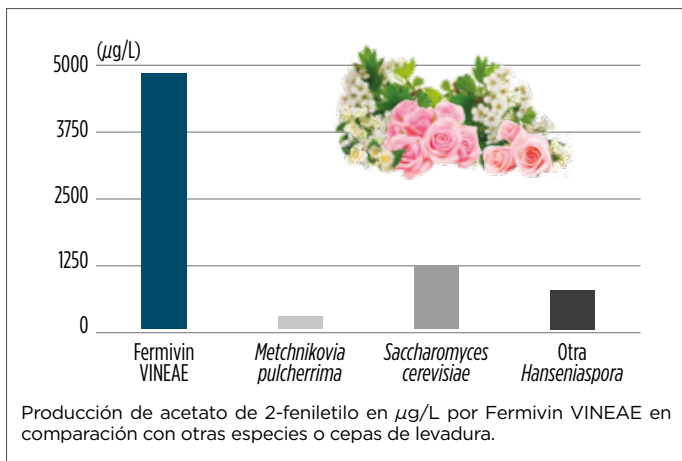
## VINOS AROMÁTICOS MUY FLORALES Y CON GRAN VOLUMEN EN BOCA

### VINIFICACIÓN

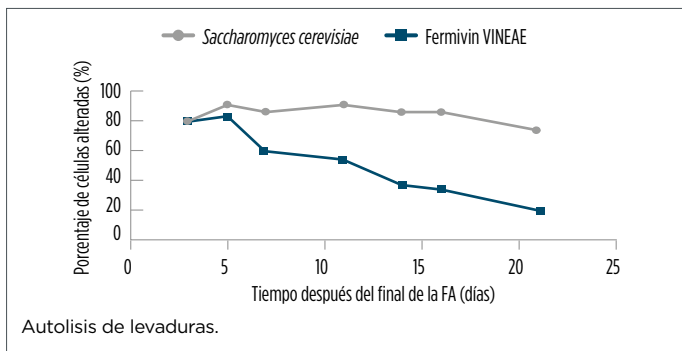
**Fermivin® VINEAE**, una levadura *Hanseniaspora vineae* que potencia el aroma y la textura en diversos tipos de vinificación: vinos blancos, rosados, tintos, tranquilos, espumosos y sidra. Tanto sola como en combinación con *Saccharomyces cerevisiae*, es un potenciador de los aromas florales mucho más fuerte que cualquier otra variedad. Su lisis más rápida reduce la fase de crianza sobre lías, proporcionando más rápidamente beneficios como una mejor sensación en boca y una menor astringencia, especialmente positivos para los vinos tintos. La coinoculación con un 80% de **Fermivin VINEAE** y un 20% de *S. cerevisiae* da lugar a una cinética de fermentación similar a la de *S. cerevisiae* pura, mejorando las notas frutales y la complejidad, lo que proporciona un bouquet mucho más completo.

### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

En comparación con las levaduras *Saccharomyces cerevisiae*, **Fermivin VINEAE** produce 10 veces más acetato de feniletilo y 2 veces más bencenoides, lo que mejora el perfil aromático.



La lisis de **Fermivin VINEAE** es aproximadamente seis veces más rápida que la de *Saccharomyces cerevisiae*. Esto reduce el tiempo de crianza sobre lías para proporcionar una agradable sensación en boca.



### CATA

**Fermivin VINEAE** da lugar a vinos complejos y muy aromáticos, con intensas notas florales (rosa) y buena sensación en boca y volumen.

### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« *Llevamos elaborando Chardonnay fermentado en barrica con **Fermivin VINEAE** desde 2007. Su éxito radica, no solo en sus aromas florales, sino también en su corta crianza sobre lías, que dura tan sólo 45 días en lugar de los 3 a 6 meses habituales para conseguir la misma sensación en boca.* »  
**Francisco CARRAU**, profesor de la Universidad de Uruguay.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Tolerancia al alcohol	10%
Cinética de fermentación	Media
Requerimientos de nutrientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiamina obligatoria</li> <li>Sin DAP ni DAS</li> <li>Nutrición orgánica para <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> </ul>
Temperaturas	15-22 °C

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Producción de acidez volátil	< 0,20 g/L
Producción de H <sub>2</sub> S	Ninguna
Factor Killer	Favorable para las levaduras

### HISTORIA Y DESARROLLO

**Especie:** *Hanseniaspora vineae*

La cepa **HV205** es una cepa seleccionada por la Universidad de Uruguay en colaboración con el Prof. Francisco CARRAU y validada por Oenobrand.

### DOSIS DE USO Y ENVASADO

**Fermivin VINEAE** contiene más de 10 mil millones de células de levadura secas activas por gramo.

Dosis recomendada: 16 g/hL de **Fermivin VINEAE** y 4 g/hL de *Saccharomyces cerevisiae*, para obtener una dosis total de 20 g/hL. Consulte el protocolo de rehidratación.

Envasado: envases de 500 g envasados al vacío. Debe conservarse en su envase original cerrado a 4 °C en un lugar seco.

.....  
*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.*  
 .....

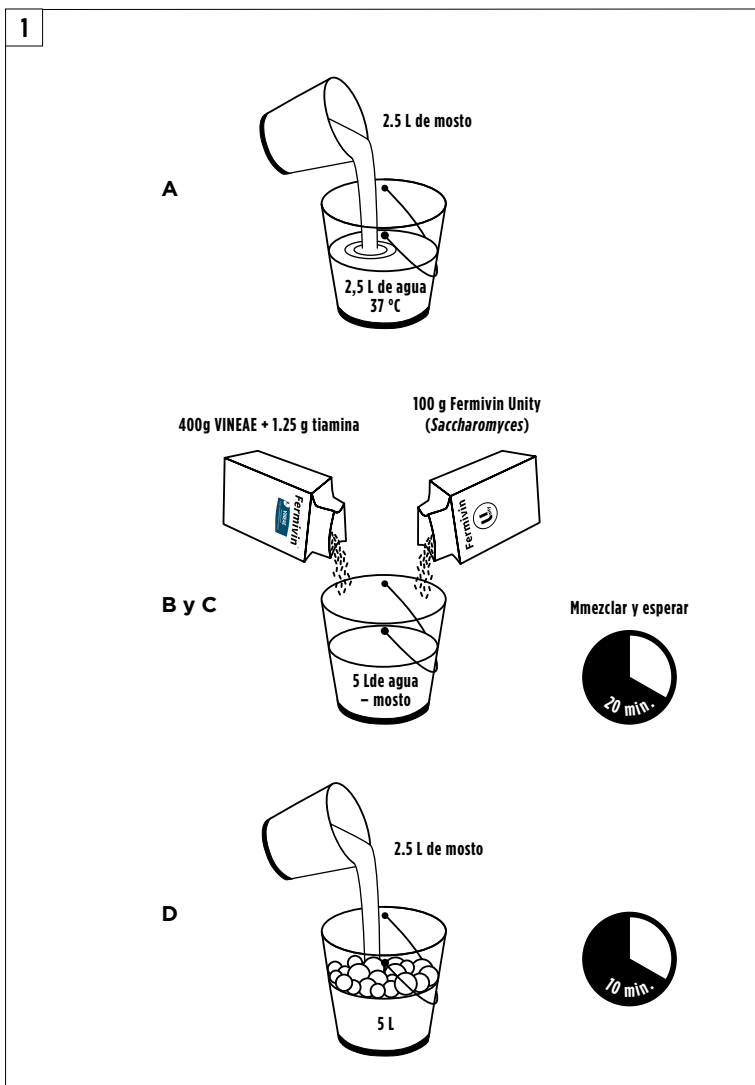
Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados 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:

## PROTOCOLO PARA 25 hL



### 1. Rehidratar juntos, Fermivin VINEAE y *Saccharomyces cerevisiae*

**A.** Preparar una mezcla de 2,5 L de mosto con 2,5 L de agua, limpia sin cloro, a 37 °C. Este medio permite una rehidratación más eficaz de la levadura y favorece la máxima viabilidad de la levadura. La naturaleza del azúcar es importante para **Fermivin VINEAE**; todos son válidos excepto la sacarosa.

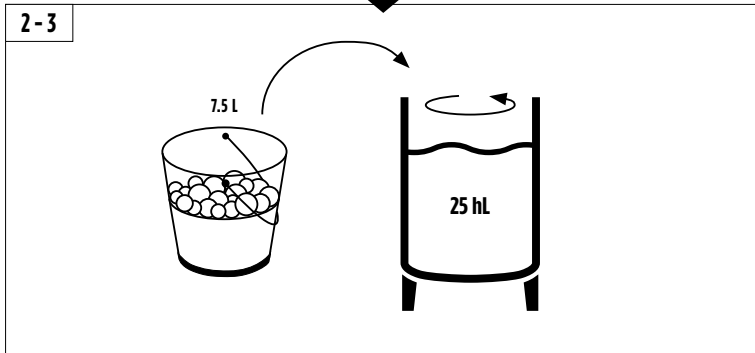
#### **B.** Añadir **Fermivin VINEAE**:

Dosis 16 g/hL = 80% de 20 g/hL. Significa 400 g de **Fermivin VINEAE** para un tanque de 25 hL y 1,25 g de tiamina mezclando vigorosamente para una buena dispersión.

#### **C.** Añadir el *Saccharomyces* elegido:

Dosis 4 g/hL = 20% de 20 g/hL. Significa 100 g para un tanque de 25 hL, mezclando vigorosamente para una buena dispersión. Déjalo reposar durante 20 minutos.

**D.** Añadir 2,5 L de mosto para ajustar la temperatura de las levaduras rehidratadas a la temperatura del mosto a fermentar. Dejarlo reposar durante 10 minutos.



2. Añadir la mezcla de levaduras al tanque de 25 hL cuando la diferencia de temperatura entre el preparado y el mosto en el momento de la inoculación sea inferior a 10 °C.

3. Homogeneizar.