



Fermivin®



VR5

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

VINO ESTRUCTURADO AFRUTADO DE MEDIO PALADAR

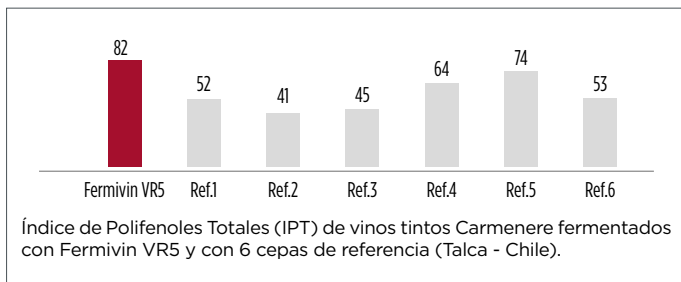
VINIFICACIÓN

Fermivin® VR5 es adecuada para la producción de vinos tintos destinados a crianzas prolongadas. Favorece una extracción óptima de los polifenoles y contribuye a su estabilización en el tiempo. Fermivin VR5 ayuda a la formación de aromas a grosellas negras, ciruelas y guindas y de notas especiadas.

Su uso es particularmente recomendado en sinergia con la enzima de maceración Rapidase® Extra Fruit, con el fin de optimizar la extracción y estabilización del color a través de la formación de piroantocianos.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin VR5 contribuye a la extracción de los polifenoles, a la formación de piroantocianos así como a la liberación de polisacáridos que refuerzan la estructura y estabilizan el color de los vinos de guarda.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Los aromas a grosella negra y ciruela dominan cuando fermento mis Syrah con Fermivin VR5. Noto una fuerte conversión alcohólica sin ninguna nota de reducción. El vino que obtengo presenta una fuerte intensidad colorante y una sensación en boca muy agradable. »

Enólogo de Robertson, Sudáfrica.

CATA

De capa alta e intensa, aromas a frutos rojos y moras en el paso de boca, muy graso y con mucha estructura.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15.5%
Cinética fermentativa	Rápida
Necesidades nutricionales	Bajas
Temperaturas	18-32 °C / 64-90 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	7-8 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Baja
Actividad HCDC*	80%
Factor Killer	Neutro

*HCDC = Actividad Hidroxycinamato Descarboxilasa

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

La cepa VR5 se seleccionó en Borgoña (Francia) y fue validada por OENOBRANDS.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin VR5 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 VR5 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g y de 10 Kg.

Fermivin VR5 In-Line Ready

Dosis de uso recomendada: 30 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g y de 10 Kg.

.....
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[®]

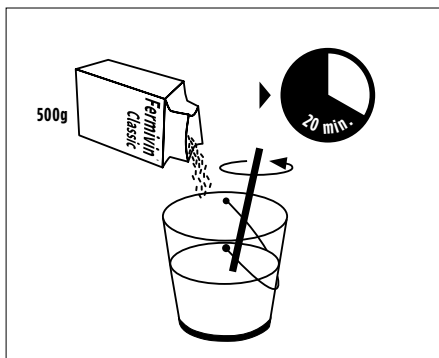
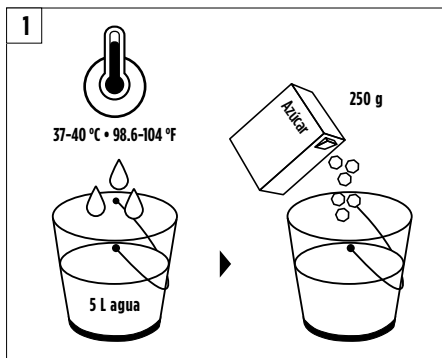


VR5

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

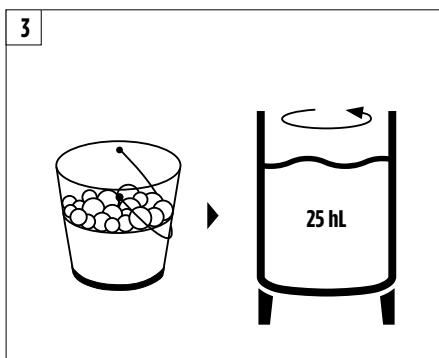
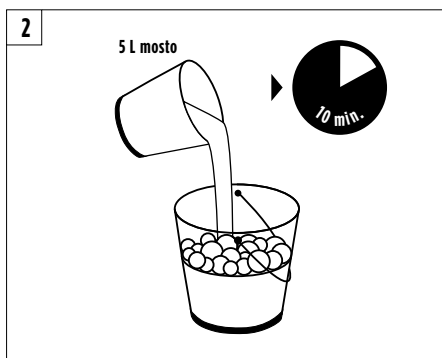
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 VR5** 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.

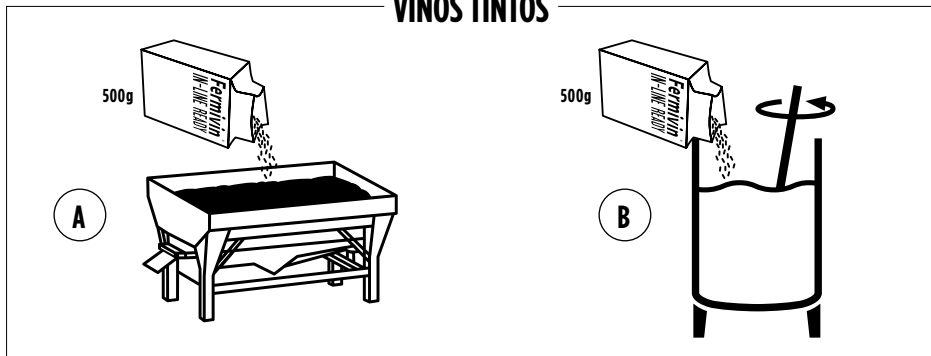
3. Introducir en el tanque. La diferencia de temperatura entre la mezcla de levadura y el mosto en el momento de la inoculación debe ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

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 TINTOS



El procedimiento manual puede consistir en realizar una adición directa sobre la uva durante la recepción **(A)**; o en el mosto durante el primer remontado de homogeneización en el encubado **(B)** o después de la clarificación. La temperatura del mosto a inocular debe ser superior a 15 °C.