

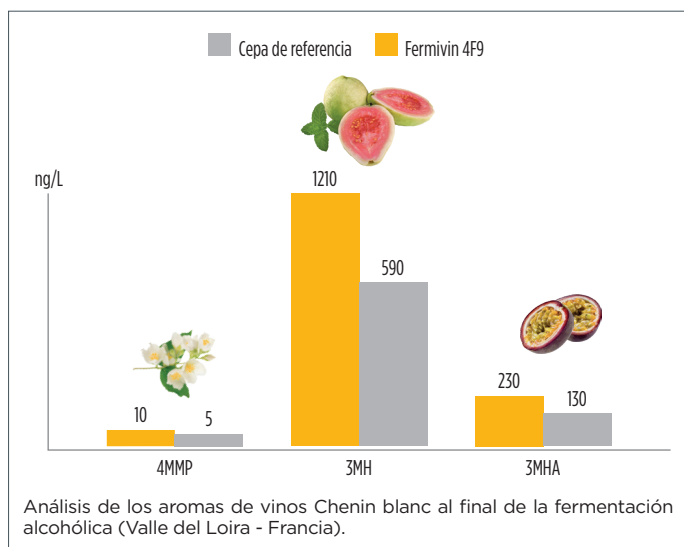
## VINOS BLANCOS Y ROSADOS AFRUTADOS Y REDONDOS

### VINIFICACIÓN

**Fermivin® 4F9** es una levadura fermentativa fuerte que produce vinos afrutados con notas de frutas tropicales y una buena sensación en boca. Produce altos niveles de ésteres etílicos, libera aromas tiólicos (3MH y 4MMP) y convierte eficazmente el 3MH en su acetato, el 3MHA. Libera grandes cantidades de polisacáridos, por lo que está especialmente recomendada para la crianza sobre lías, dando vinos equilibrados y redondos. Al ser una levadura fuerte y resistente, **Fermivin 4F9** puede utilizarse para la fermentación secundaria en depósitos cerrados (método Charmat). La adición de levaduras autolisadas como **Natuferm® Bright** favorece la producción de ésteres de fermentación y aromas tiólicos.

### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Gracias a su capacidad para liberar tioles (3MH y 4MMP) y convertir el 3MH en acetato (A3MH), **Fermivin 4F9** produce vinos blancos con aromas a frutas tropicales (guayaba, fruta de la pasión) y florales.



### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« **Fermivin 4F9** permitió obtener vinos con una nariz intensa y frutal, boca equilibrada. Un conjunto muy agradable, buen equilibrio en vinos Chenin blanc secos con crianza de 5 meses sobre lías. »

**Perfil sensorial descrito por enólogos del IFV, Valle del Loira, Francia.**

### CATA

Aromas intensos y estables de tipo guayaba o fruta de la pasión para las variedades con precursores tiólicos. Aromas fermentativos de tipo ésteres y terpenos para las variedades de tipo Chardonnay. Buen equilibrio y redondez en boca tras la crianza sobre lías finas.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15.5%
Cinética fermentativa	Rápida
Necesidades nutricionales	Medias
Temperaturas	12-28 °C / 54-82 °F

### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/L
Producción de acetaldehído	< 25 mg/L
Producción de H <sub>2</sub> S	Baja
Factor Killer	Killer

### HISTORIA Y DESARROLLO

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

La cepa **4F9** fue seleccionada e validada por el IFV (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) en el Valle del Loira (Muscadet-Francia).

### DOSIS DE USO Y ENVASADO

**Fermivin 4F9** 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 4F9 classic**

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g.

**Fermivin 4F9 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.  
.....

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®

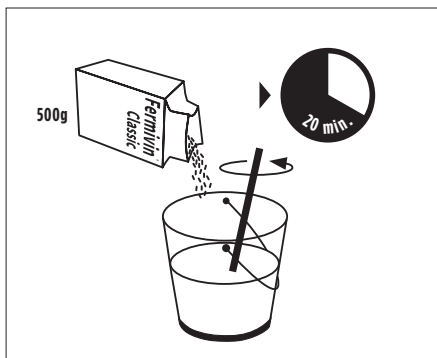
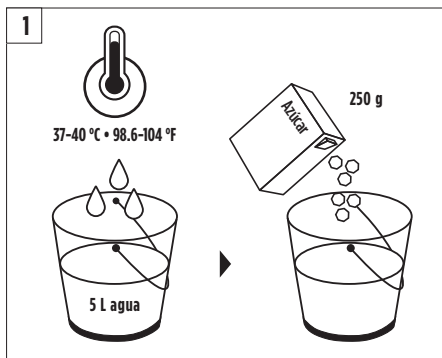


## 4F9

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 4F9 - SELECTION IFV - FRANCE

## PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

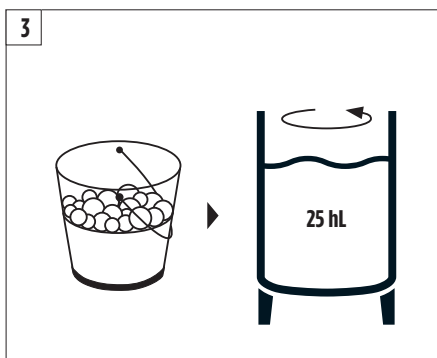
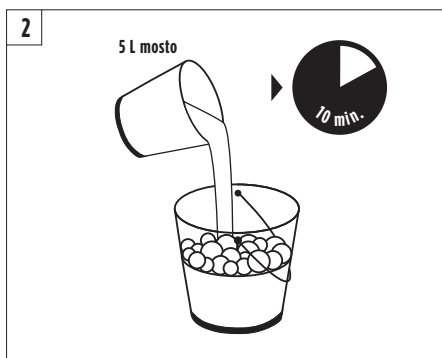
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



**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 4F9** 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.

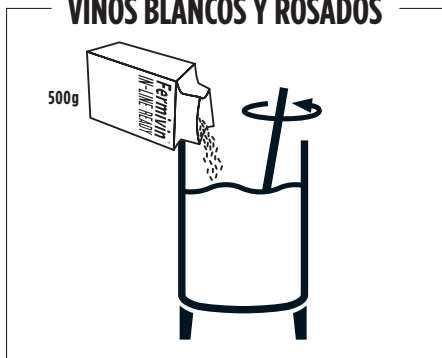
**3.** Introducir en el tanque. La diferencia de temperatura entre la mezcla de levadura y el mosto en el momento de la inoculación debe ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

## 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 BLANCOS Y ROSADOS



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.