



Fermivin®



LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

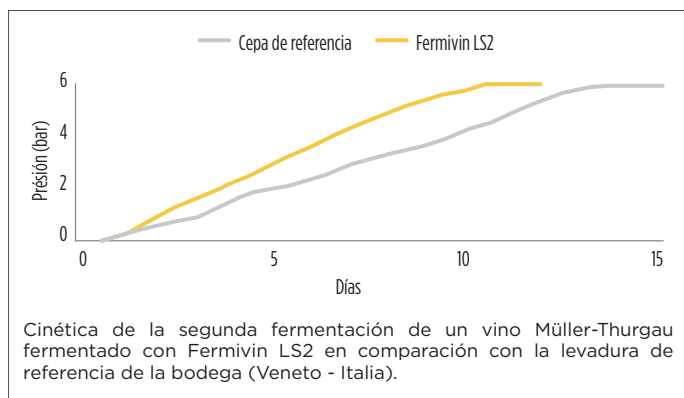
PRIMERAS Y SEGUNDAS FERMENTACIONES

VINIFICACIÓN

Fermivin® LS2 es adecuada para la fermentación de todo tipo de vinos, incluso en condiciones difíciles (temperaturas bajas, mostos muy clarificados, turbidez menor de 80 NTU), con un consumo total de los azúcares.

Posee una buena capacidad para la elaboración de vinos espumosos (toma de espuma en tanques cerrados - método Charmat - o con el método tradicional).

CIENCIA Y TECNOLOGÍA



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin LS2 es una levadura segura, que permite realizar con éxito la segunda fermentación incluso en condiciones difíciles. Es eficaz, regular y sin sorpresas. No produce compuestos aromáticos fermentativos y por tanto respeta la tipicidad del terroir. »

Enólogo de la región de Treviso, Italia.

CATA

Se respeta el perfil aromático de los vinos sin liberación de compuestos aromáticos fermentativos por parte de la cepa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	16%
Cinética fermentativa	Rápida
Necesidades nutricionales	Bajas
Temperaturas	12-28 °C / 54-82 °F

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Killer

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

La cepa LS2 se seleccionó en la región de Champagne (Francia) y fue validada por OENOBRANDS.

DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin LS2 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[®]

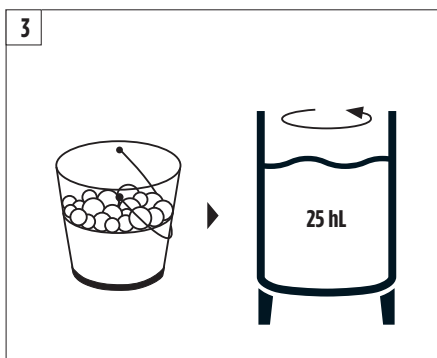
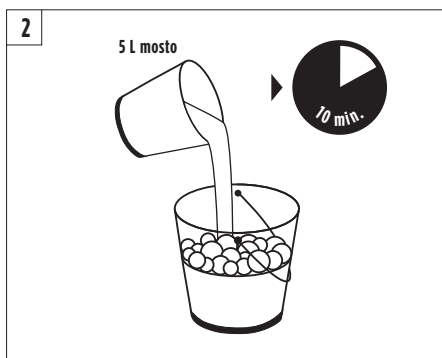
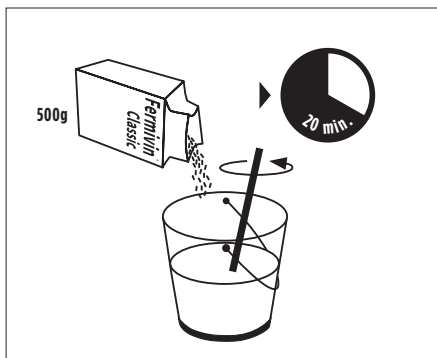
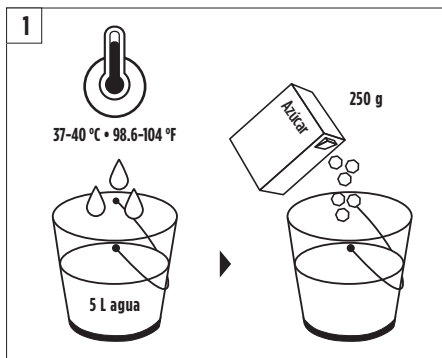


LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LS2 - 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 IT61** 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.