



Fermivin®



VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

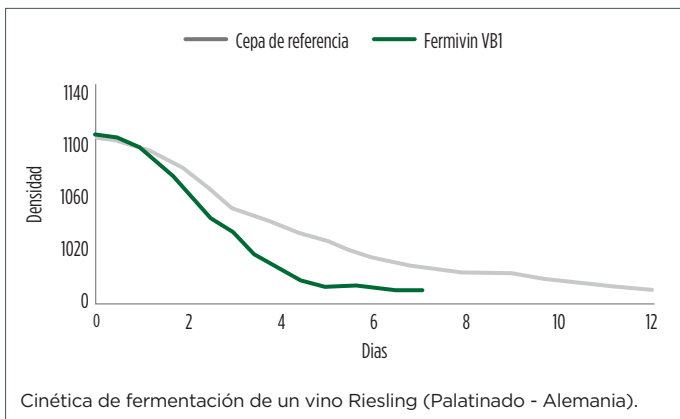
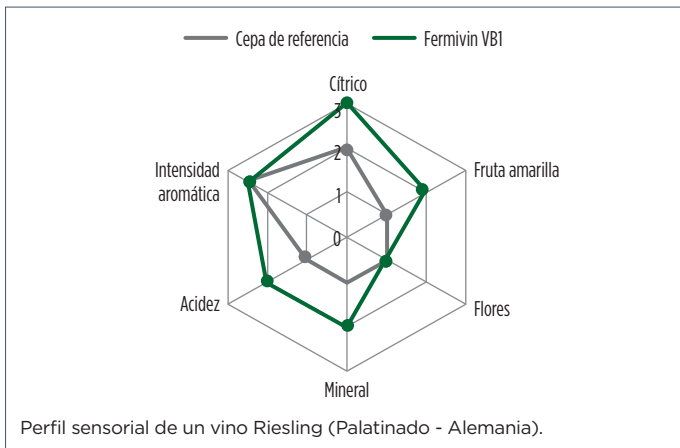
VINOS BLANCOS SECOS PREMIUM

WINEMAKING

Fermivin® VB1 es muy adecuada para fermentar mostos muy claros. Es un fermentador fuerte y tiene una baja demanda de nutrientes. El consumo de una parte del ácido málico por Fermivin VB1 retrasa el inicio de la fermentación maloláctica.

SCIENCE & TECHNOLOGY

Fermivin VB1 está recomendada para la producción de vinos Riesling de calidad por los centros de tecnología e investigación vitivinícola más importantes de Alemania.



TESTIMONIAL

« Los vinos Riesling son muy nítidos y elegantes con un ligero aroma a flor de saúco. Por lo general, en estos vinos predominan los aromas varietales característicos de esta uva. Los aromas proporcionados por Fermivin VB1 son muy estables, esto significa que después de 12 meses los vinos siguen siendo jóvenes y frescos. »

Un enólogo de la zona del Palatinado, Alemania.

TASTING NOTES

Aromas muy estables que mantienen la frescura de los vinos durante 12 meses, especialmente en vinos elegantes como Riesling y Grüner veltliner. Aromas cítricos, a frutas amarillas y florales, con mineralidad y buena acidez.

OENOLOGICAL PROPERTIES

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

METABOLIC CHARACTERISTICS

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5-7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.15 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de vinil-fenol	(POF -) no detectable
Factor Killer	Killer

HISTORY & DEVELOPMENT

Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

La cepa VB1 se seleccionó en Alsacia (Francia) y fue validada por OENOBRANDS.

DOSE & PACKAGING

Fermivin VB1 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 VB1 classic

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL.

Envasado: envases al vacío de 500 g y de 15 Kg.

Fermivin VB1 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[®]

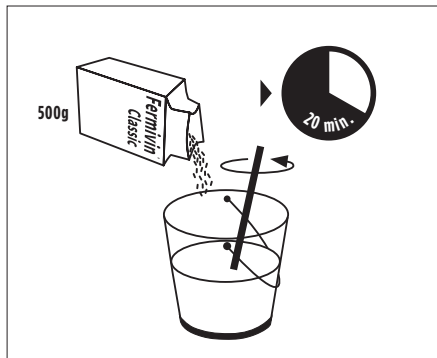
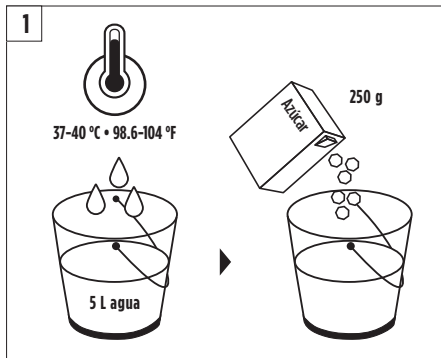


VB1

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REHIDRATACIÓN

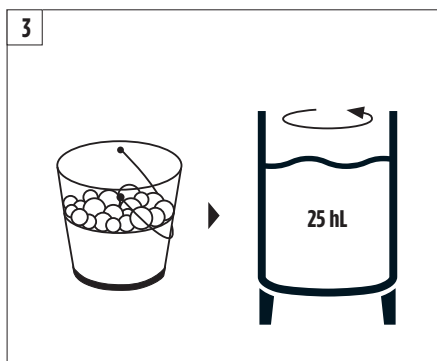
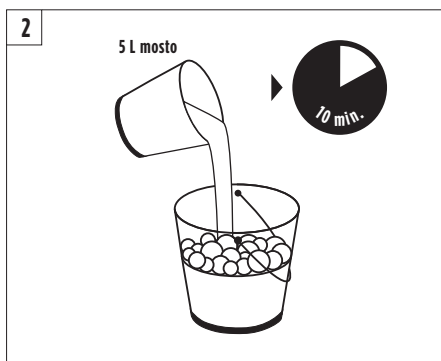
PARA INOCULAR UN TANQUE DE 25 HL - DOSIS RECOMENDADA: 20 G/HL



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 VB1** 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.

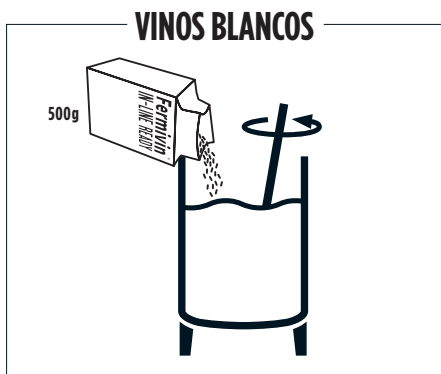


2. Añadir 5 L de mosto para ajustar la temperatura de la levadura rehidratada a la del mosto a fermentar. Dejar reposar durante 10 minutos.

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.