

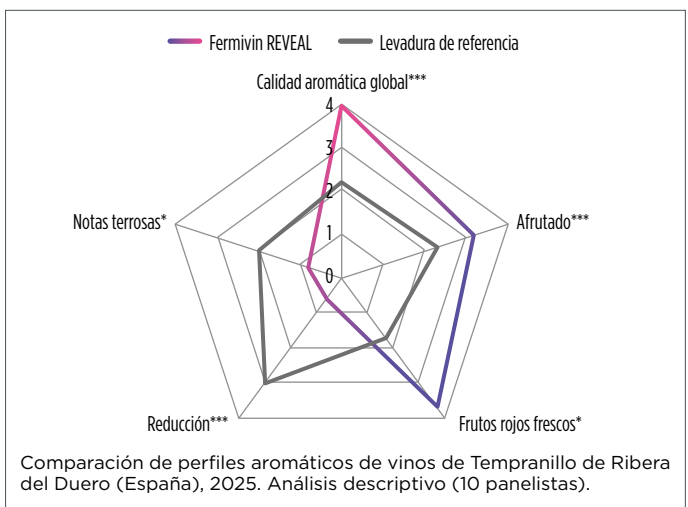
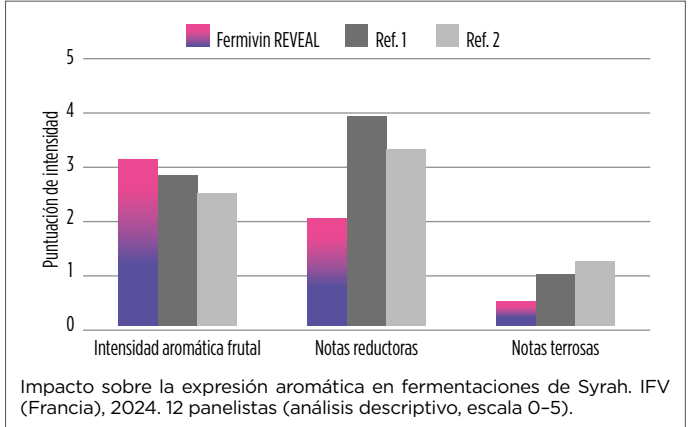
SIN REDUCCIÓN. SOLO EXPRESIÓN DE FRUTA

VINIFICACIÓN

Fermivin® REVEAL está diseñada para asegurar fermentaciones con riesgo de reducción. Al limitar la formación de SH₂, evita el enmascaramiento de los aromas frutales y mantiene los vinos abiertos durante la fermentación. Presenta un comportamiento fiable en una amplia gama de condiciones, incluidos mostos con YAN bajo a moderado y prácticas de vinificación reductoras. Recomendada para variedades propensas a la reducción como Syrah, Tempranillo, Dolcetto, o en cualquier condición reductora.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin REVEAL ha sido seleccionada por su muy baja producción de SH₂ y de SO₂ durante la fermentación. Esto limita la formación de compuestos azufrados reductores y reduce el riesgo de enmascaramiento aromático.



LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« A menudo tenemos problemas de reducción en Syrah. Con **REVEAL**, los vinos se mantuvieron limpios y el carácter frutal se expresó con mayor claridad. »
Un elaborador en Galicia, España.

CATA

Perfil aromático limpio y abierto, sin notas reductoras. Mejora de la expresión de frutos rojos y del equilibrio global.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Resistencia al alcohol	15.5%
Cinética de fermentación	Rápida
Necesidades nutricionales	Bajas
Temperaturas	18-32 °C

CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	Baja
Producción de acidez volátil	< 0.2 g/L
Producción de SH ₂	Baja a nula

HISTORIA Y DESARROLLO

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
La cepa **664** procede de la colección de levaduras enológicas de Gist-brocades y fue validada por OENOBRANDS entre 2022 y 2025.

DOSIS Y ENVASADO

Contiene más de 10 mil millones de células de levadura seca activa por gramo. Debe conservarse en su envase original cerrado, en un lugar fresco (5-15 °C) y seco.
Fermivin REVEAL In-Line Ready
Dosis recomendada: 30 g/hL.
Formato: paquetes 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.



Fermivin[®]



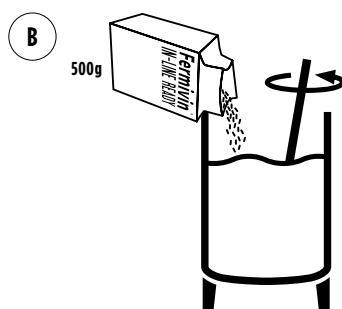
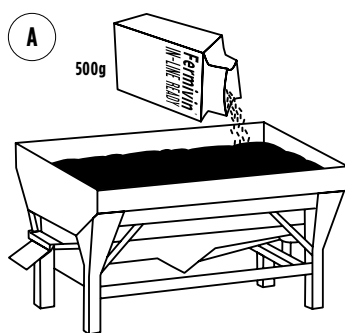
Produced
for direct
inoculation

In-Line
Ready

PROTOCOLO IN-LINE READY

LAS LEVADURAS FERMIVIN IN-LINE READY ESTÁN DISEÑADAS PARA SER AÑADIDAS
DIRECTAMENTE AL MOSTO, CON UNA DOSIS DE 30 G/HL

VINOS TINTOS



Para la vinificación en tinto, en caso de maceración prefermentativa en frío, añadir la levadura tras el aumento de temperatura.

La temperatura del mosto en el momento de la inoculación debe ser superior a 15 °C. Se requiere una homogeneización estándar tras la adición de la levadura.