



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 40 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.



# FERMIVIN

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.

# A33

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## PARA VINOS TINTOS ESTRUCTURADOS



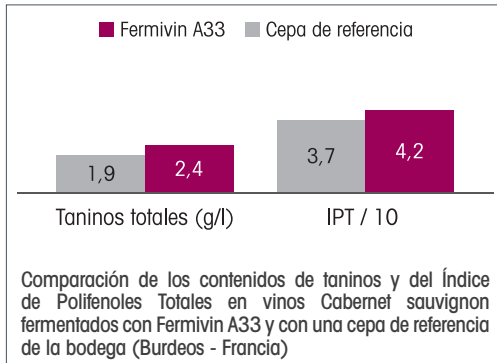
### VINIFICACIÓN

Fermivin® A33 está especialmente indicada para la producción de vinos de guarda destinados a la crianza en barrica. Presenta una particularmente buena resistencia al alcohol y permite realizar unas fermentaciones completas hasta un 15% de alcohol o más con un aporte de nutrientes Maxaferm®. Su uso en combinación con la enzima de maceración Rapidase® Extra Fruit, permite optimizar la extracción y la estabilización del color y de los compuestos fenólicos.



### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin A33 favorece la extracción de los polifenoles y la estabilización de los antocianos en forma de piranoantocianos.



### CATA

Aromas frutales de tipo grosellas negras y moras, notas empireumáticas y de chocolate.

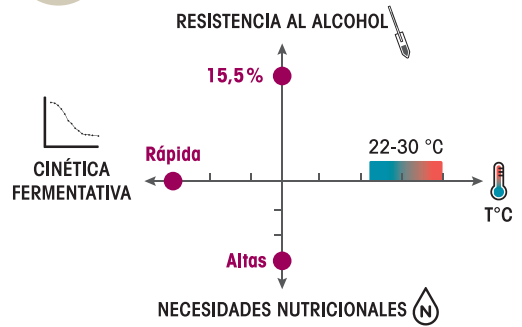


### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Durante varias añadas, **Fermivin A33** se ha comportado bien en fermentación y ha dado unos vinos complejos con materia polifenólica suficiente para garantizar un buen potencial de guarda. »  
Jefe de bodega de la región de Graves, Burdeos, Francia.



### PROPIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Producción de glicerol	5 a 7 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/l
Producción de acetaldehído	< 30 mg/l
Producción de H <sub>2</sub> S	Media
Actividad HCDC*	65%
Factor Killer	Neutro

\* HCDC = Actividad Hidroxicinamato Descarboxilasa



### HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **331** fue seleccionada y validada por la Universidad de Chile.



### DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin A33 contiene más de 10 mil millones de células secas activas por gramo.  
Dosis de uso recomendada: 20g/hl.  
Envasado: envases al vacío de 500 g y de 10 kg.  
Se debe conservar en su envase original, cerrado, en un lugar fresco (de 5 a 15 °C) y seco.

## OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR: