



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, OENOBANDS 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.



PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS CON AROMAS INTENSOS



VINIFICACIÓN

Fermivin® AR2 libera cantidades importantes de ésteres. Por tanto permite obtener unos vinos blancos y rosados muy aromáticos (rosa, caramelo, plátano,...). Es capaz de asegurar la fermentación alcohólica incluso a bajas temperaturas.

Los mejores resultados fermentativos se obtienen en mostos clarificados con una turbidez superior a 60 NTU.

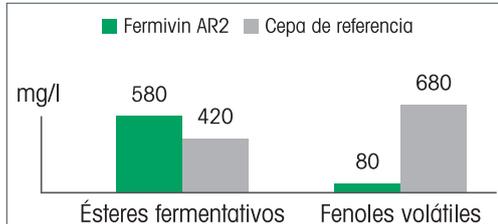
Su capacidad fermentativa se puede reforzar optimizando la nutrición nitrogenada. Un aporte de levaduras autolisadas Natuferm® favorece la liberación de una mayor cantidad de ésteres de fermentación. El nutriente completo Maxaferm® asegura además una mayor resistencia a las condiciones de fermentación difíciles.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin AR2 contribuye a una óptima expresión de los ésteres (notas frutales) sin producción de fenoles volátiles.

El perfil aromático obtenido a bajas temperaturas revela unos aromas de tipo amillico.



Comparación entre los contenidos de ésteres fermentativos y fenoles volátiles en vinos Macabeo con Fermivin AR2 y con la cepa de referencia de la bodega (La Rioja - España).



CATA

Vinos blancos con notas florales y frutales de gran complejidad y pureza aromática, independientemente de que los vinos procedan de variedades ricas en precursores tiólicos o de variedades neutras.



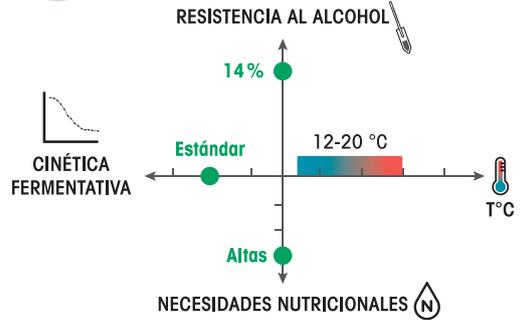
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Con la variedad Marsanne, **Fermivin AR2** me ofrece el mejor producto : nariz intensa de melocotón blanco, equilibrio en boca, sin notas amargas y muy aromático. »

Productor del Valle del Ródano, Francia.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 30 mg/l
Producción de glicerol	4 a 6 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H ₂ S	Media
Producción de vinil fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Killer K2



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **LO122** se seleccionó en el valle del Loira (Francia) y fue validada por OENOBANDS.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin AR2 contiene más de 10 mil millones de células secas activas por gramo.

Dosis de uso recomendada: 20 g/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.

Fermivin AR2 In-Line Ready:

Dosis de uso recomendada: 30 g/hl.

Envasado: envases al vacío de 10 kg.

OENOBANDS 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@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: