



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.

CHAMPION

(Fermichamp)

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

67J - SELECTION INRA - FRANCE

LEVADURA FRUCTOFÍLICA POR EXCELENCIA PARA LA REANUDACIÓN DE LAS FERMENTACIONES



VINIFICACIÓN

Fermivin® CHAMPION es una levadura fructofílica. Resistente a los grados alcohólicos muy altos y de rápida implantación en el medio. Adicionada a mitad de la fermentación, asegura la fermentación completa de los mostos sujetos a una posible ralentización (grado alcohólico potencial muy elevado, compuestos tóxicos, etc.) y evita los retrasos de fermentación.

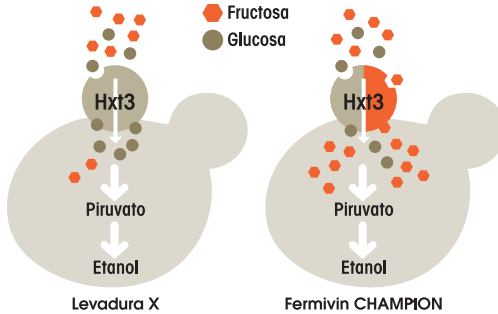
En caso de paradas de fermentación, asegura la reanudación incluso en las situaciones más difíciles (pocos azúcares, altos niveles de alcohol, bajas temperaturas).

Su eficacia es aún mayor cuando la adición de la levadura **Fermivin CHAMPION** se lleva a cabo tras una detoxificación del mosto con parada de fermentación, utilizando Extraferm® que elimina del vino los compuestos tóxicos que bloquean la fermentación alcohólica.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Levadura fructofílica, **Fermivin CHAMPION** posee un transportador único de hexosas (HXT3 versión Fermivin CHAMPION) que presenta una fuerte afinidad por la fructosa. Esto confiere a la cepa una mayor capacidad para fermentar glucosa y fructosa.



CATA

La calidad y tipicidad de los vinos cuya fermentación alcohólica se completa gracias a **Fermivin CHAMPION** se mantienen perfectamente.



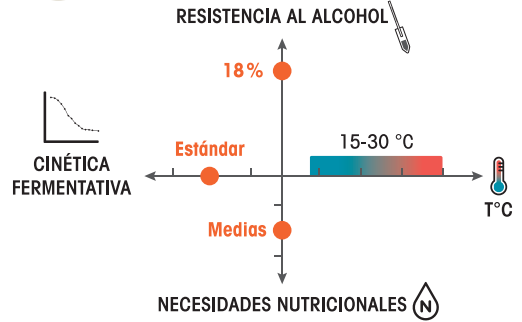
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Al final de la vendimia, me encontré con tres tanques, procedentes de fermentaciones espontáneas, que se habían parado con más de 15 g/l de azúcares residuales. El tratamiento con Extraferm®, seguido de una inoculación con 30 g/hl de **Fermivin CHAMPION**, me permitió acabar las fermentaciones alcohólicas y obtener los mejores vinos blancos de la temporada. »

Enólogo de La Mancha, España.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	5 a 7 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.37 g/l
Producción de acetaldehído	60 mg/l
Producción de H ₂ S	Media
Factor Killer	Neutro



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **67J** fue seleccionada y validada en 1967 por el INRA (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) en Alsacia (Francia). Se comercializó por primera vez en 1978 por Gist-brocades.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin CHAMPION 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.

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: