



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.

E73 (Fermirouge) *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae* # 7303 - SELECTION INRA - FRANCE

PARA VINOS TINTOS FRUTALES DE COMERCIALIZACIÓN RÁPIDA



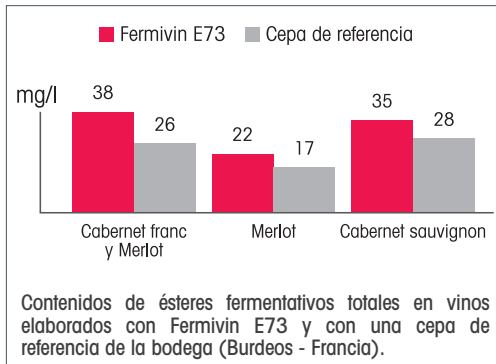
VINIFICACIÓN

Fermivin® E73 produce vinos frutales y equilibrados de rápido consumo. Criofílica, por tanto es particularmente adecuada para la fermentación de mostos procedentes de maceraciones prefermentativas en frío. Se puede adicionar durante la maceración de fermentación para una mejor implantación. Su uso se recomienda especialmente en combinación con la enzima de maceración Rapidase® Extra Color ya que permite optimizar la extracción del color y de los polifenoles.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin E73 da lugar a una producción elevada de ésteres de fermentación.



CATA

Vinos tintos muy suaves y frutales con notas de frutos rojos y negros (fresa, frambuesa, guinda).



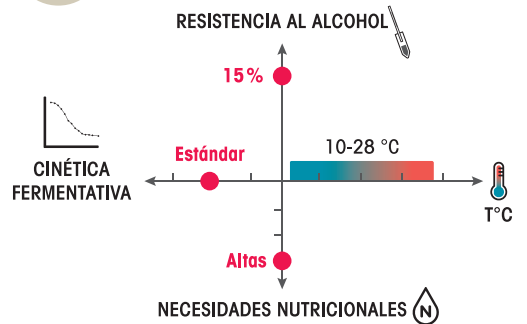
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin E73 proporciona un Cabernet franc con gran fragancia y muy frutal, con una capa intensa. Menos duro que la cepa de referencia. »

Enólogo del Valle del Loira, Francia.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	5 a 7 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.31 g/l
Producción de acetaldehído	< 30 mg/l
Producción de H ₂ S	Media
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Neutro



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa 7303 fue seleccionada y validada en 1973 por el INRA (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) en la región de Burdeos (Francia). Fue comercializada por primera vez por Gist-brocades en 1978.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin E73 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 15 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: