



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.

# LS2

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LS2 - VALIDATION OENOBANDS

## LEVADURA IDÓNEA PARA LAS PRIMERAS Y SEGUNDAS FERMENTACIONES



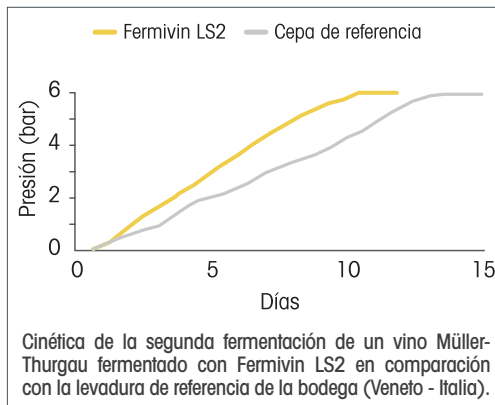
### VINIFICACIÓN

Fermivin® LS2 es adecuada para la fermentación de todo tipo de vinos, incluso en condiciones difíciles (temperaturas bajas, mostos muy clarificados, turbidez menor de 80 NTU), con un consumo total de los azúcares.

Posee una buena capacidad para la elaboración de vinos espumosos (toma de espuma en tanques cerrados - método Charmat - o con el método tradicional).



### CIENCIA Y TECNOLOGÍA



### CATA

Se respeta el perfil aromático de los vinos sin liberación de compuestos aromáticos fermentativos por parte de la cepa.



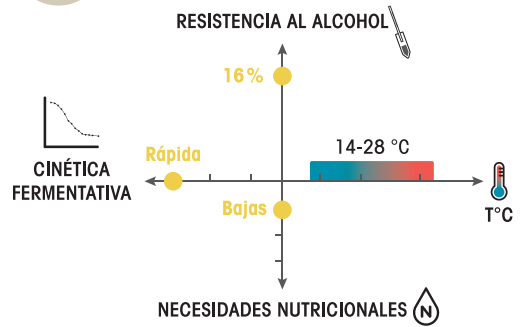
### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« *Fermivin LS2* es una levadura segura, que permite realizar con éxito la segunda fermentación incluso en condiciones difíciles. Es eficaz, regular y sin sorpresas. No produce compuestos aromáticos fermentativos y por tanto respeta la tipicidad del terroir. »

Enólogo de la región de Treviso, Italia.



### 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   | < 0.18 g/l            |
| Producción de acetaldehído     | < 20 mg/l             |
| Producción de H <sub>2</sub> S | Baja                  |
| Producción de vinil-fenoles    | No detectable (POF -) |
| Factor Killer                  | Killer                |



### HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa LS2 se seleccionó en la región de Champagne (Francia) y fue validada por OENOBANDS.



### DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin LS2 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.

Se debe conservar en su envase original, cerrado, en un lugar fresco (de 5 a 15 °C) y seco.

## 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: