



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, OENOBRAUNDS 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.

MT48

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

PARA VINOS TINTOS FRUTALES Y ESPECIADOS



VINIFICACIÓN

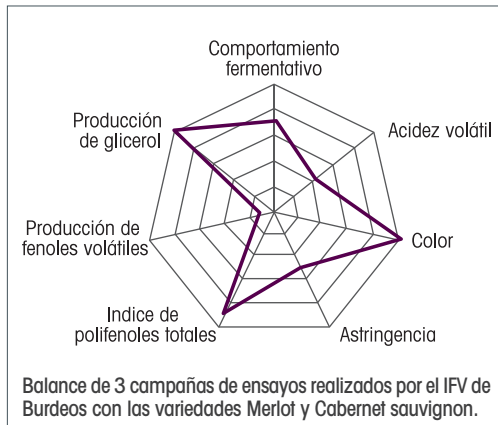
Fermivin® MT48 permite obtener vinos redondos y expresivos con taninos suaves y notas aromáticas complejas.

Es adecuada para los vinos destinados a las crianzas cortas, entre 6 y 12 meses. Su uso en combinación con la enzima de maceración Rapidase® Extra Color permite optimizar la extracción de los compuestos fenólicos.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin MT48 tiene la capacidad de producir glicerol en concentraciones altas, lo que favorece la sensación de redondez en boca de los vinos acabados.



CATA

Vinos de Burdeos tradicionales, con finura y elegancia. Notas de cereza, frambuesa, mora, ciruela y especias.



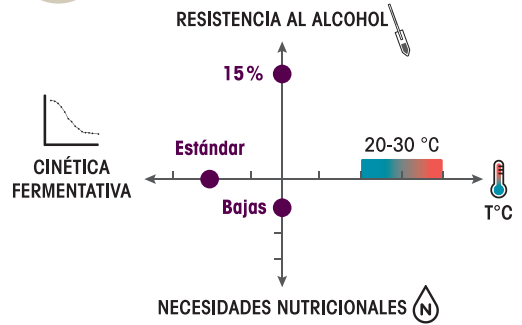
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Vino más intenso en nariz y más complejo con Fermivin MT48 que con las otras cepas. Ataque suave y estructura media. Notas especiadas. »

Catadores del IFV de Burdeos, Francia en comparación con 8 cepas de levadura normalmente utilizadas con estas variedades.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	8 a 10 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/l
Producción de acetaldehído	< 25 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de vinil-fenoles	No detectable (POF -)
Factor Killer	Neutro



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa 4882 fue seleccionada y validada en la región de Burdeos (Francia) por el IFV (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) con la participación del CIVB (Consejo Interprofesional del Vino de Burdeos).



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin MT48 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.

OENOBRAUNDS 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: