



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 LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS DE GUARDA



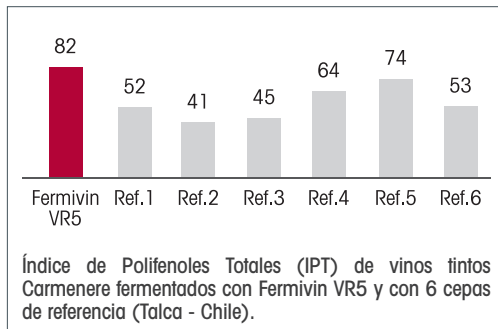
### VINIFICACIÓN

Fermivin® VR5 es adecuada para la producción de vinos tintos destinados a crianzas prolongadas. Favorece una extracción óptima de los polifenoles y contribuye a su estabilización en el tiempo. Fermivin VR5 ayuda a la formación de aromas a grosellas negras, ciruelas y guindas y de notas especiadas. Su uso es particularmente recomendado en sinergia con la enzima de maceración Rapidase® Extra Fruit, con el fin de optimizar la extracción y estabilización del color a través de la formación de piroantocianos.



### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin VR5 contribuye a la extracción de los polifenoles, a la formación de piroantocianos así como a la liberación de polisacáridos que refuerzan la estructura y estabilizan el color de los vinos de guarda.



### CATA

De capa alta e intensa, aromas a frutos rojos y moras en el paso de boca, muy graso y con mucha estructura.



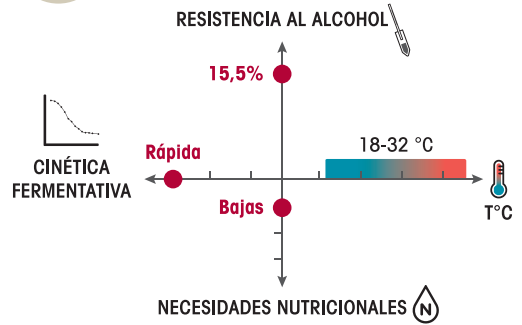
### LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Los aromas a grosella negra y ciruela dominan cuando fermento mis Syrah con **Fermivin VR5**. Noto una fuerte conversión alcohólica sin ninguna nota de reducción. El vino que obtengo presenta una fuerte intensidad colorante y una sensación en boca muy agradable. »

Enólogo de Robertson, Sudáfrica.



### PROPIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Producción de glicerol	7 a 8 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H <sub>2</sub> S	Baja
Actividad HCDC*	80%
Factor Killer	Neutro

\* HCDC = Actividad Hidroxicinamato Descarboxilasa



### HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **VR5** se seleccionó en Borgoña (Francia) y fue validada por OENOBANDS.



### DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin **VR5** 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 VR5 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: