



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.

SM102 (Fermiblanc Arom)

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
SM102 - VALIDATION OENOBRANDS



DISPONIBLE EN FORMULACIÓN IN-LINE READY

PARA VINOS BLANCOS AROMÁTICOS, DELICADOS Y LIGEROS



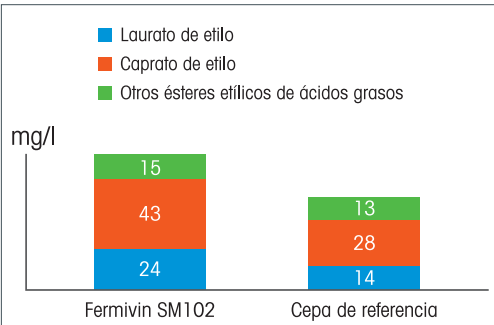
VINIFICACIÓN

Fermivin® SM102 permite la producción de vinos blancos con aromas florales (acacia, espino). También permite producir vinos dulces naturales que contienen azúcares residuales con grado alcohólico bajo. Se utiliza además para la producción de los vinos base destinados a la destilación, para el Cognac y el Brandy. Tiene la capacidad de retrasar el arranque de la fermentación maloláctica.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin SM102 favorece la síntesis de ésteres etílicos de ácidos grasos (especialmente de caprato y laurato de etilo) que donan aromas frutales y contribuyen a la redondez de los vinos y de los destilados. Su producción de alcoholes superiores es particularmente baja.



Contenidos de ésteres etílicos de ácidos grasos en destilados elaborados con Fermivin SM102 y con una cepa de referencia (Cognac - Francia).



CATA

Vinos blancos muy finos y florales, muy equilibrados.



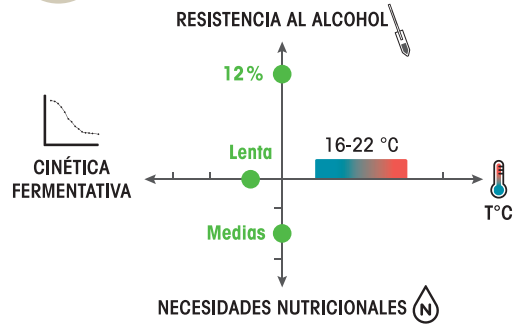
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Fermivin SM102 da un vino floral, rico, frutal, muy neto, amplio, perfumado... »

Descriptores utilizados por el jurado de cata del BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), Cognac Francia.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	6 a 7 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Killer



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa SM102 se seleccionó en la región de Cognac (Francia) y fue validada por OENOBRANDS. Se empezó a comercializar en 1989.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin SM102 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.

Fermivin SM102 In-Line Ready:
Dosis de uso recomendada: 20 g/hl.
Envasado: envases al vacío de 10 kg.

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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUIDOR: