

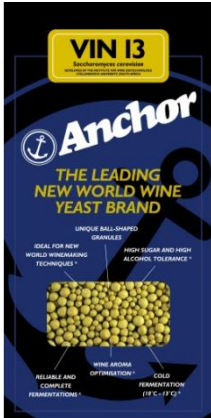
Comunicado de prensa

Junio 2013

Montpellier, Francia

Nuevo tamaño de envase de 250 g para las Levaduras Anchor

Tradicionalmente disponibles en envases de 1 kg o, en el caso de pedidos especiales, de 5 kg, existía la necesidad de poder disponer de las levaduras Anchor en envases más pequeños con el fin de atender a la creciente demanda del producto por parte de pequeños productores de vino.



Como respuesta a esto, a partir de julio de 2013 las siguientes cepas de Levaduras Anchor estarán disponibles en un nuevo tamaño de envase de 250 g : VIN13, NT202, NT116 y NT50.

Este nuevo tamaño de envase permitirá a las bodegas más pequeñas, productores de vinos de garaje o cualquier bodega que produzca lotes de vino a nivel más privado o experimental, beneficiarse de los resultados fermentativos y perfiles aromáticos únicos de las Levaduras del Nuevo Mundo Anchor.

Toda la información relativa a las diferentes cepas de Levadura Anchor y sus aplicaciones se encuentra en www.oenobrand.com. Estas cepas estarán disponibles en todo el mundo a través de la red de distribuidores de Oenobrand o en www.oenobrand.com.

Anchor es la marca líder en Levaduras del Nuevo Mundo y ahora es capaz de atender a las necesidades de todos los enólogos y lotes de vino de todos los tamaños.

Esta es otra SOLUCIÓN AVANZADA PARA LA VINIFICACIÓN que le ofrece OENOBRANDS.

Para más información, póngase en contacto con Oenobrand en info@oenobrand.com.

- final del comunicado de prensa -

Contacto para sus lectores:

info@oenobrand.com

www.oenobrand.com

Nota para los Editores:

Sobre Oenobrand: Oenobrand desarrolla y comercializa productos del hoy y del mañana. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de productores, distribuidores y consumidores. Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional, desarrolla una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levadura y bacterias. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus marcas Anchor, Fermicru, Fermivin, Fermichamp, Extraferm, Maxaferm, Claristar y Rapidase en los cinco continentes a través de una red especializada.

Si interesa podemos proporcionar el correspondiente material fotográfico con calidad de impresión.

Estas figuras pueden ser utilizadas sin cargo alguno, pero indicando siempre la referencia, por ejemplo: por © Oenobrand.

Para más información ponerse en contacto con:

Ms Ira Imig

PR for Oenobrand

i.imig@trilobe.com

+ 33 (0)4 67 63 96 61