



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.

7013

(Fermivin)

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*

7013 - SELECTION INRA - FRANCE



DISPONIBLE EN FORMULACIÓN IN-LINE READY

LA SEGURIDAD DE UNA FERMENTACIÓN RÁPIDA Y COMPLETA QUE RESPETA LA TIPICIDAD DE LA VARIEDAD Y DEL TERROIR



VINIFICACIÓN

El buen resultado de la fermentación y la robustez están garantizados con **Fermivin® 7013**.

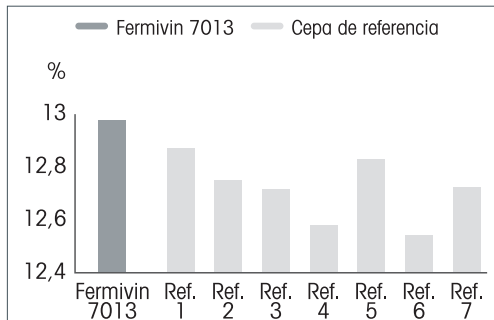
Fermivin 7013 es adecuada para la producción de todo tipo de vinos, incluyendo los vinos afrutados y los vinos base destinados a la destilación (baja producción de alcoholes superiores y acetaldehído).

En la vinificación en tinto, la combinación de **Fermivin 7013** con la enzima de maceración Rapidase® Extra Fruit permite optimizar la extracción y estabilización del color de los vinos acabados a través de la formación de piranoantocianos.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin 7013 lleva a cabo una excelente transformación azúcares-etanol y unas fermentaciones rápidas y completas sin producción de metabolitos no deseados.



Grados alcohólicos obtenidos tras la fermentación de un mosto Merlot por Fermivin 7013 y por diferentes cepas de levadura (Languedoc - Francia).



CATA

Aromas varietales que respetan la tipicidad del terroir.



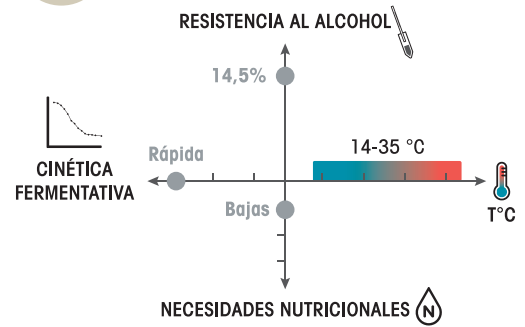
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« ¡Con la levadura **Fermivin 7013** se han vinificado más de 100 millones de hectólitros desde su lanzamiento en 1977 por Gist-brocades! ¡Es garantía de seriedad, seguridad y eficacia! »

El equipo OENOBRANDS.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	6 a 8 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.18 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Actividad HCDC*	80%
Factor Killer	Neutro

* HCDC = Actividad Hidroxicinamato Descarboxilasa



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa **7013** se seleccionó y validó en 1970 por el INRA (Instituto Nacional de Investigación Agraria francés) en la región de Corbières (Languedoc - Francia).

Se comercializó como LSA (Levadura Seca Activa) a partir de 1977.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin 7013 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 15 kg.

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

Fermivin 7013 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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR: