



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.

CHAMPION BOOSTER

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
67J - SELECTION INRA - FRANCE

REANUDACIÓN RÁPIDA DE PARADAS FERMENTATIVAS



VINIFICACIÓN

Fermivin® CHAMPION BOOSTER es una levadura fructofílica con una tolerancia al alcohol muy alta. Gracias a un nuevo y específico proceso de producción, se ha conseguido mejorar la cinética de fermentación de la cepa 67J. Por este motivo, Fermivin CHAMPION BOOSTER es capaz de reanudar mucho más rápidamente las fermentaciones lentas o paradas.

Fermivin CHAMPION BOOSTER es todavía más eficaz si se adiciona después de haber efectuado la detoxificación con Extraferm® una vez que la fermentación se ha parado, ya que estas cortezas de levadura eliminan eficazmente los compuestos tóxicos que inhiben la fermentación alcohólica.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin CHAMPION BOOSTER es una levadura fructofílica gracias a un exclusivo transportador de hexosas (versión HXT3 de la cepa 67J). La alta afinidad por la fructosa confiere a la cepa la capacidad de poder fermentar fructosa al mismo tiempo que glucosa y, por lo tanto, es muy adecuada para reanudar las fermentaciones paradas. El específico proceso de producción proporciona una mejor adaptación al alcohol, implantación y rendimiento de la fermentación, permitiendo una reanudación más rápida.

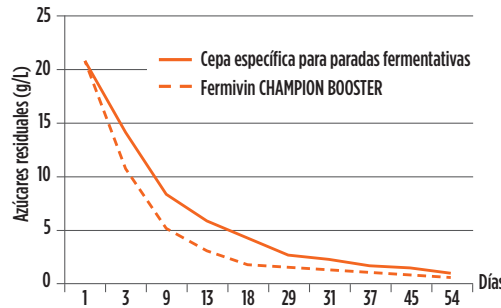


Figura: comparación de la capacidad para reanudar la fermentación de dos cepas diferentes. Pruebas realizadas por el INRA con un vino Chardonnay con 12,85% vol. alcohol y 21,1 g/L de azúcares residuales - pH: 3,50 - AT: 3,90 g/l H₂SO₄ - AV: 0,46 g/L H₂SO₄ - SO₂ libre: 14 mg/L - SO₂ total: 92 mg/L (después de la adición de 4 g/hL).



NOTAS DE CATA

Realizar la fermentación alcohólica con Fermivin CHAMPION BOOSTER asegura la producción de vinos de calidad respetando el "terroir" y las características típicas de cada variedad de uva. Además, protege al vino de la aparición de compuestos no deseados (off-flavors) en caso de fermentaciones lentas o de paradas de fermentación.

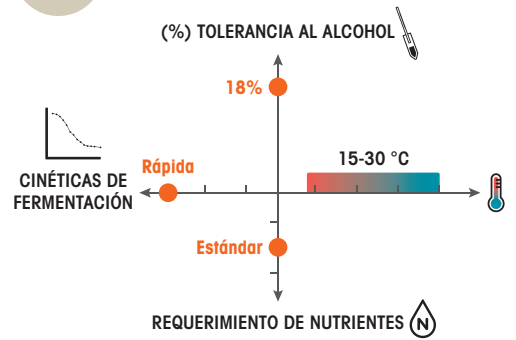


OPINIÓN DE LOS ENÓLOGOS

«Ante una parada de fermentación con más de 20 g/L de azúcar residual, decidimos realizar un tratamiento con Extraferm y a continuación inoculamos con 30 g/hL de Fermivin CHAMPION BOOSTER, lo que nos permitió completar la fermentación alcohólica 3 días antes que con la cepa que usamos normalmente para reanudar las fermentaciones paradas y que es especialmente rápida.»



CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5 - 7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.37 g/L
Producción de acetaldehído	60 mg/L
Producción de H ₂ S	Media
Factor Killer	Neutro



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa 67J fue seleccionada y validada por el INRA (Instituto Nacional Francés de Investigación Agraria) en la región de Corbières (Languedoc - Francia) en 1967. Fue lanzada por primera vez al mercado en 1978 por Gist-Brocades. La producción específica de Fermivin CHAMPION BOOSTER comenzó en 2017.



DOSIS Y ENVASADO

Fermivin CHAMPION BOOSTER contiene más de 10 mil millones de células activas de levadura seca por gramo. Dosis recomendada: 20-30 g/hL. Envases: paquetes de 500 g envasados al vacío. Consérvese en su envase original, herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco (5-15 °C / 41-59 °F).

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: