



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

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

## LA FAMOSA E IMPARABLE LEVADURA



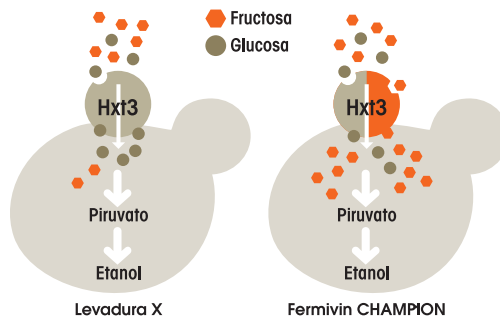
### VINIFICACIÓN

Fermivin® CHAMPION es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* ex. *bayanus* de alto poder fermentativo con una alta tolerancia al alcohol y capaz de asegurar fermentaciones completas en condiciones difíciles (alto grado alcohólico potencial, compuestos tóxicos, turbidez muy baja, NFA bajo).



### CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin CHAMPION fue validada por el INRA por su eficacia y por sus buenos resultados en condiciones muy diferentes y particularmente problemáticas. 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.



### NOTAS DE CATA

Fermivin CHAMPION asegura la producción de vinos de calidad respetando el "terroir" y las características típicas de cada variedad de uva.

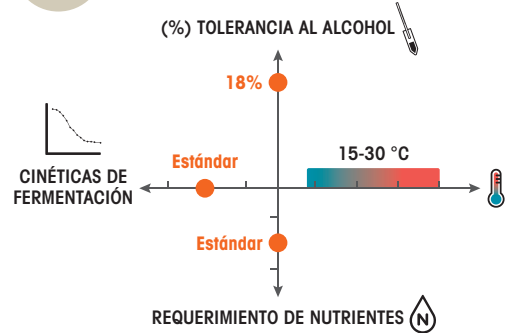


### OPINIÓN DE LOS ENÓLOGOS

« Un mosto blanco (Viognier) que contenía 240 g/L de azúcar lo inoculamos con **Fermivin CHAMPION**. Las condiciones eran difíciles, con bajos valores de turbidez (50 NTU) y de NFA (83 mg/L). La fermentación comenzó bien. Por error, a mitad de la fermentación, enfriamos el tanque hasta 2 °C durante 7 días y luego calentamos a 25 °C: la fermentación se completó. ¡La fermentación no se detuvo en ningún momento! »



### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

Producción de SO <sub>2</sub>	< 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 <sub>2</sub> 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.



### DOSIS Y ENVASADO

Fermivin CHAMPION contiene más de 10 mil millones de células activas de levadura seca por gramo.  
Dosis recomendada: 20 g/hL.  
Envases: paquetes de 500 g y 10 Kg 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: