



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, OENOBANDS 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.



ESCRIVIN

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.

IT61

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW61 - VALIDATION OENOBANDS



DISPONIBLE EN FORMULACIÓN IN-LINE READY

VINOS BLANCOS Y ROSADOS CON INTENSAS NOTAS TROPICALES



VINIFICACIÓN

Fermivin® IT61 favorece la expresión aromática (incluso en variedades neutras) y la complejidad en vinos blancos y rosados. Los aromas se describen como exóticos, frutas tropicales y piña. También contribuye a un gran volumen en boca, particularmente cuando se mantiene el contacto con las lías (recomendado para fermentaciones en tanques y barricas). Una importante propiedad fermentativa es la particularmente baja producción de AV.



CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin IT61 ofrece una producción significativa de aromas a ésteres efílicos y tioles en variedades con precursores. En pruebas comparativas, en bodegas, con levaduras de referencia presentes generalmente en el mercado, los enólogos describieron los vinos producidos con Fermivin IT61 como los más complejos y al mismo tiempo intensos.

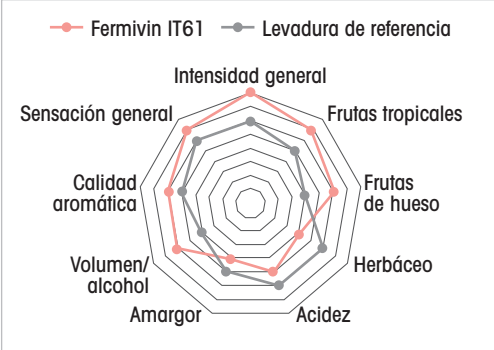


Figura. Cata de vinos fermentados con Fermivin IT61 en comparación con una cepa de referencia del mercado (Italia).



CATA

Vinos blancos aromáticos, con notas de fruta fresca, blancos con cuerpo, que muestran una gran riqueza en aromas frutales, complejidad y volumen en boca. Muy intenso y limpio, cítrico/picante con notas predominantes de pomelo. Buena sensación en boca, final muy largo y persistente.



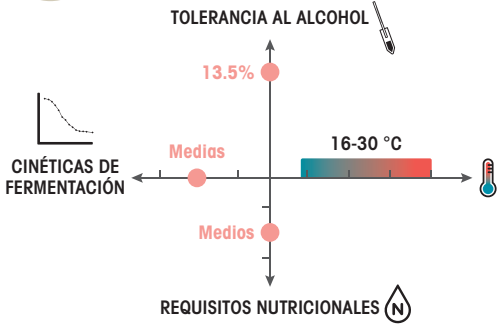
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« Vinos muy aromáticos, un estilo de tipo tiol/tropical (piña, pomelo) pero bastante elegante. Perfil muy interesante en Vermentino. El vino era claramente el más complejo e intenso al mismo tiempo. »

Enólogo de Cerdeña, Italia.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/L
Producción de glicerol	5 - 7 g/L
Producción de acidez volátil	< 0.15 g/L
Producción de acetaldehído	< 20 mg/L
Producción de H ₂ S	Baja
Factor Killer	Killer



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa LW61 se ha obtenido de la colección de levaduras de vino de Gist-brocades y fue validada en 2019 por OENOBANDS.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin IT61 contiene más de 10 mil millones de células activas de levadura seca por gramo.
Dosis recomendada: 20 g/hL.
Envasado: envases cerrados al vacío de 500 g.
Consérvese en su envase original, sin abrir, en un lugar fresco (5-15 °C) y seco
Fermivin IT61 In-Line Ready:
Dosis de uso recomendada: 30 g/hL.
Envasado: envases al vacío de 2x5 Kg.

OENOBANDS 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@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: