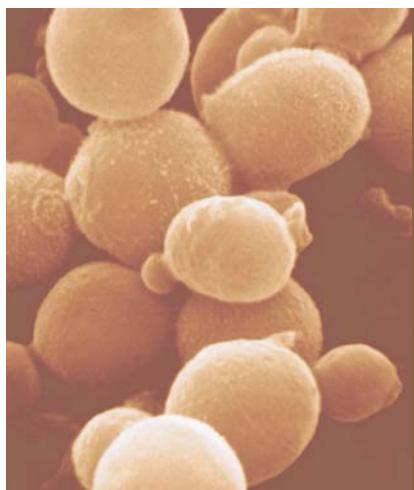


Weinhefen



Levaduras Secas Activas

Ciertas levaduras de vinificación, hongos unicelulares de la clase de los ascomicetos, se encuentran de forma natural presentes en la piel de los granos de uva.

Sin embargo las prácticas de cultivo, de cosecha, de higiene o tecnológicas pueden afectar la viabilidad y el potencial de fermentación de esta flora indígena. Se vuelve así difícil, incluso aleatorio, garantizar la fermentación alcohólica y obtener vinos de calidad.

Además ¿qué vinicultor no desea hoy presentar, en el mercado, productos que alaben la variedad, la región y la crianza?

La siembra de mostos con levaduras secas activas, seleccionadas por sus cualidades enológicas, se imponen de este modo en el medio, optimizando y asegurando el capital que tiene su vendimia.

DSM Food Specialties, líder mundial de la producción de ingredientes agroalimentarios junto con Institutos de Investigación de notoriedad internacional, desarrolló cepas de levaduras enológicas con un rendimiento sorprendente.

Estas cepas producidas según las normas de calidad más estrictas (ISO 9002), procuran un máximo de confort de utilización para el perfecto dominio de la vinificación.

Levures

G A M A
Fermicru®

La adecuación perfecta.

Las técnicas de vinificación son algunos de los elementos que contribuyen a la personalidad de un vino.

DSM Food Specialties ha seleccionado las cepas de la gama Fermicru® con la ambición de una sinergia perfecta entre las características de la uva y la levadura.

La búsqueda de la levadura ideal para cada aplicación condujo a una gran diversidad de origen de las cepas.

Las selecciones provienen de los principales viñedos franceses: Champagne, Alsace, Val de Loire, Borgoña, Languedoc Rosellón, Córcega... o de otros viñedos: Chile, Uruguay...

Con la gama Fermicru®, el enólogo dispone de levaduras seleccionadas por sus propiedades de fermentación irreprochables que optimizan las características del vino.

Disponiendo de uno de los mayores potenciales mundiales de fermentación, DSM utiliza un procedimiento certificado que garantiza la producción de levaduras secas activas cuya calidad, viabilidad y características de la cepa de origen siguen siendo óptimas después de la rehidratación.

Lieviti

Wine yeast

LA GAMA DE LAS VINIFICACIONES SUTILES

VINOS TINTOS DE GUARDA

Esta levadura esta destinada a la producción de los vinos tintos de guarda, favorece una extracción óptima de los polifenoles. Refuerza la estructura, la redondez y la fineza aromática de las grandes cepas de tintos (Pinot Noir, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Tannat, Carmenere y Carignan).



Fermicru® VR5

VINOS BLANCOS Y ROSADOS AROMATICOS

Esta levadura favorece la complejidad aromática de los vinos blancos y rosados provenientes de las cepas Ugni blanca, Colombard, Viognier, Aligoté, Bourboulenc, Marsanne, Clairette, Pinot Noir, Mourvèdre y Cinsault.



Fermicru® AR2

VINOS TINTOS AFRUTADOS Y SUAVES

Esta cepa produce vinos agradables y afrutados. Su capacidad para fijar polifenoles altamente polimerizados disminuye significativamente la percepción de las sensaciones amargas. Esta cepa muy resistente al alcohol puede ser utilizada en maceración corta a baja temperatura. Da excelentes resultados sobre Merlot, Syrah, Cabernet, Garnacha...



Fermicru® XL

VINOS BLANCOS AROMATICOS EQUILIBRADOS

Esta levadura fue seleccionada para la producción de vinos blancos, aromáticos en condiciones de vinificación variadas. Desarrolla el carácter afrutado de numerosas cepas de blancos: Chardonnay, Sauvignon, Chenin, Sémillon, Riesling, Grenache blanco, Terret, Aligoté, Ugni Blanco.



Fermicru® LVCB

VINOS TINTOS NUEVOS

Esta levadura refuerza la expresión aromática de los vinos jóvenes y afrutados. Participa en la extracción de la materia colorante y de los aromas afrutados en maceración carbónica.



Fermicru® PRIMEUR

VINOS EFERVESCENTES

Esta levadura está adaptada a la vinificación de cualquier tipo de vino incluso en condiciones difíciles con agotamiento completo de los azúcares. Posee una buena aptitud para la elaboración de vinos efervescentes y conduce al justo equilibrio en compuestos aromáticos y gustativos...



Fermicru® LS2

BLANCOS AROMATICOS, CRIANZA SOBRE LIAS

Esta levadura permite obtener vinos blancos y rosados con aromas frutales y florales. La cepa aporta grandes resultados en numerosas variedades incluyendo el Chenin blanc y el Chardonnay. La cepa está particularmente recomendada para crianza sobre lias.



Fermicru® 4F9

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR

La disponibilidad de ciertas cepas puede variar según el país de distribución.