

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 vitalidad 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 cepa, la región y la crianza?

La siembra de mostos con levaduras secas activas, seleccionadas por sus especificidades de fermentación, se impone este modo, con el objeto de optimizar el capital de 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
Fermivin

El dominio de las fermentaciones.

Con la gama Fermivin® , el enólogo domina la fermentación alcohólica liberándose de los problemas corrientes.

La mayor parte de las cepas Fermivin® fueron seleccionadas y puestas en el mercado gracias al saber hacer biotecnológico de DSM Food Specialties y a la tradición enológica de institutos de renombre, como el INRA (Francia).

Estas cepas de levaduras poseen inigualables ventajas cualitativas: cinética de fermentación, rendimiento de conversión azúcar/alcohol, ausencia de producción de espuma, ausencia de producción de acidez volátil o de malos sabores.

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 TRANQUILAS

FERMENTACIONES RÁPIDAS Y COMPLETAS

Esta levadura de tipo starter permite la elaboración de cualquier tipo de vino. Degradando parcialmente el ácido málico, éste favorece el inicio de la fermentación maloláctica. Posee una buena capacidad para fermentar los mostos bastante desliados.



Fermivin®

PARADAS DE FERMENTACIÓN

Esta levadura, apta para metabolizar la fructosa en condiciones alcohólicas elevadas, es ideal para las fermentaciones difíciles. Debe utilizarse en prevención o en tratamiento de paradas de fermentación.



Fermichamp®

VINOS TINTOS AFRUTADOS Y EQUILIBRADOS

Esta levadura permite la obtención de vinos tintos afrutados (frambuesa, fresa, picota) y equilibrados de media guarda. Está adaptada a las cepas Gamay, Pinot Noir, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet-Sauvignon... Fermenta los mostos provenientes de maceración en frío (carácter criófilo).



Fermirouge®

VINOS BLANCOS AROMÁTICOS

Esta cepa favorezca la expresión aromática de los vinos blancos incluso los de variedades con notas varietales poco intensas. Esta cepa produce en cantidad importante ésteres de fermentación, y l leva complejidad aromática por la revelación de algunos tioles varietales. Da excelentes resultados para una utilización en grandes depósitos.



Fermiflor®

VINOS BLANCOS AROMÁTICOS

Esta levadura fue seleccionada para la producción de vinos blancos de aromas florales (retamas, acacia, majuelo,...). Fermiblanc® arom está adaptada a la producción de vinos de base destinados a la destilación de aguardientes y permite producir vinos con azúcares residuales



Fermiblanc® Arom

1ª Y 2ª FERMENTACIÓN

Esta levadura está adaptada a la producción de cualquier tipo de vino incluso en condiciones difíciles, con agotamiento completo de los azúcares. Respeta los caracteres aromáticos y gustativos de los vinos y posee una buena aptitud en la elaboración de vinos efervescentes.



Fermivin® PDM

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

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