

Guía de selección de levaduras

Cepa de levadura	Características de la cepa					Tipo de vino							Características tecnológicas de la cepa										
	S. cerevisiae variedad "bayanus"	Gama de temperatura °C	Inicio de fermentación	Actividad fermentativa	Resistencia al alcohol	Vinos rosados	Blancos secos	Vinos con Azúcar residual	Tintos jóvenes	Tintos para crianza	Primera fermentación de espumantes	Secunda fermentación de espumantes	Mantiene características de la variedad	Producción de ésteres aromáticos	Condiciones de fermentaciones difíciles	Reinicio de fermentación	Consumo de ácido málico	Extracción de polifenoles	Fermenta mostos muy clarificados	Resistencia a temperaturas bajas	Preservación de la acidez	Capacidad de autólisis	
Fermivin	♦	15-35	Short	♦♦♦	14	♦♦	♦♦		♦♦	♦♦	♦♦		♦♦♦		♦♦		♦♦		♦♦♦				♦
Fermivin PDM	♦ ♦	14-28	Short	♦♦♦	16	♦	♦		♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦		♦♦♦	♦♦			♦♦♦	♦			♦
Fermi Rouge	♦	10-28	Short	♦♦	15				♦♦♦	♦♦			♦♦♦					♦		♦			
Fermi blanc Arom	♦	15-25	Average	♦	12		♦♦	♦♦♦						♦♦									
Fermivin Cryo	♦	10-20	Short	♦♦	15	♦♦	♦♦		♦											♦♦♦			
Fermichamp	♦ ♦	15-30	Long	♦♦	17	♦	♦		♦	♦					♦♦♦	♦♦♦							
Fermicru LS2	♦ ♦	14-28	Short	♦♦♦	16	♦	♦♦		♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦		♦♦	♦♦				♦♦	♦		♦♦
Fermicru VB1	♦	14-18	Average	♦♦♦	16	♦♦	♦♦♦							♦♦♦						♦♦			♦♦
Fermicru AR2	♦	12-24	Short	♦♦	14	♦♦♦	♦♦♦							♦♦♦					♦	♦			
Fermicru VR5	♦	18-30	Short	♦♦♦	15				♦♦	♦♦♦					♦♦			♦♦					♦♦♦
Collection Cepage Sauvignon	♦	15-25	Short	♦♦♦	14,5		♦♦♦						♦♦♦		♦								
Collection Cepage Chardonnay	♦	16-22	Average	♦♦	13,5		♦♦♦						♦♦♦										♦♦
Collection Cepage Cabernet	♦	25-30	Short	♦♦	14				♦♦♦	♦♦♦			♦♦♦										
Collection Cepage Merlot	♦	25-30	Short	♦♦	14				♦♦♦	♦♦♦			♦♦♦					♦♦					
Equinox B1	♦	17-25	Short	♦♦	14	♦♦♦	♦♦♦						♦♦♦	♦						♦	♦♦♦		♦

Las características de las levaduras están dadas para cada cepa cuando se fermenta en condiciones óptimas y son usadas de acuerdo con las directivas

- ♦ Uso posible
- ♦♦ Uso recomendado
- ♦♦♦ Uso optimo