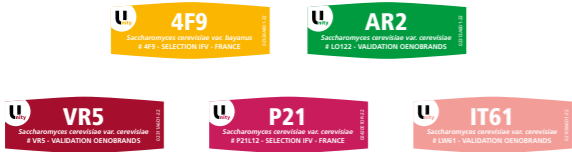





Fermivin®

LA GAMA FERMIVIN AHORA OFRECERÁ LEVADURAS QUE TRABAJAN SOLAS O EN SINERGIA

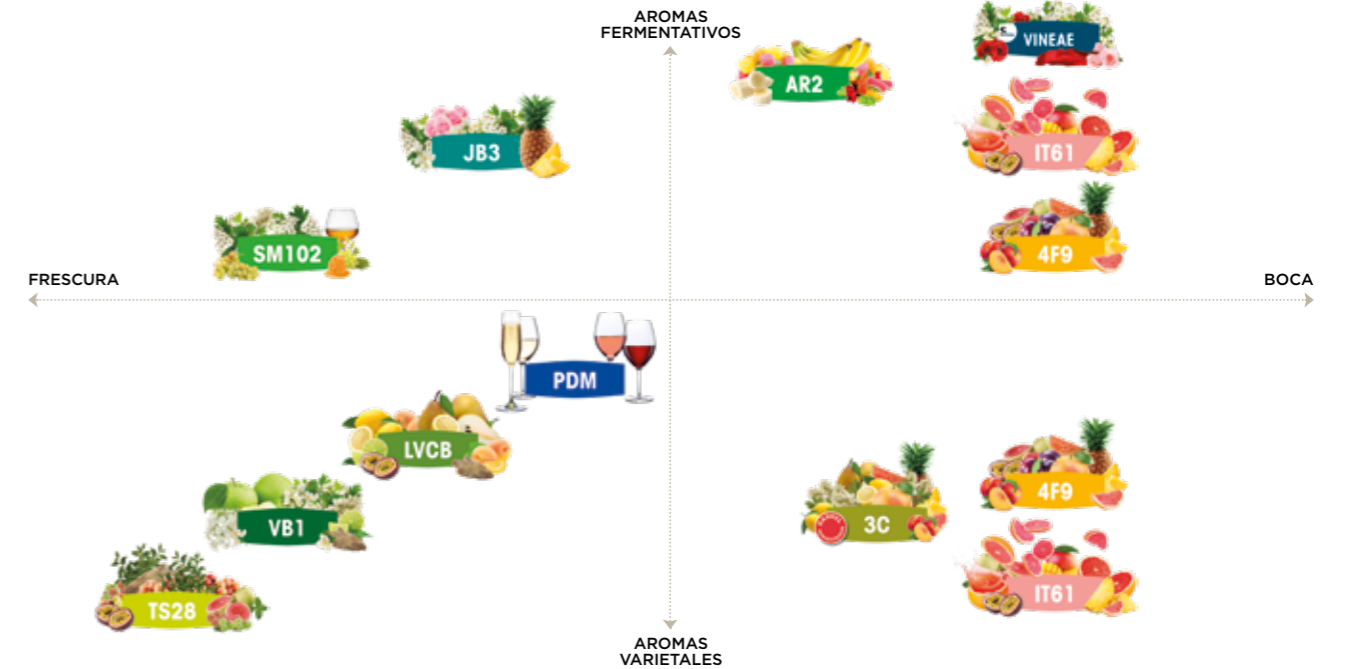
Durante los últimos cuatro años, hemos trabajado en el desarrollo de especies no *Saccharomyces* para la familia **Fermivin®**, obteniendo grandes resultados. La familia de levaduras **Fermivin** continúa con una constante renovación sacando provecho de su prestigiosa historia para, de esta forma, alcanzar un brillante futuro que incluya estas nuevas especies. Las levaduras Fermivin se dividirán en dos gamas bien diferenciadas:

UNITY	SYNERGY
<p>Esta nueva gama acogerá todas tus variedades favoritas, conocidas y queridas, como Fermivin 4F9, AR2, VR5, P21 o IT61. Estas son las cepas que se han transmitido de generación en generación de enólogos y que han brindado resultados constantes y seguros desde los años 70.</p> 	<p>Esta nueva gama de productos, cuyo primer producto se lanzará en 2022, se centra en interesantes levaduras no <i>Saccharomyces</i> que te brindan perfiles de fermentación complejos e interesantes, elaborados en combinación con otras especies de levadura.</p> 
<p>UNITY significa el estado de estar unido o combinado como un todo. Esta definición encaja perfectamente con las cepas <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de la gama Fermivin ya que todas son cepas <i>Saccharomyces</i> con una fuerte capacidad fermentativa que aporta seguridad y fiabilidad.</p> 	<p>SYNERGY significa la interacción o cooperación de dos o más agentes para producir un efecto combinado mayor que la suma de sus efectos por separado. Esto es exactamente lo que buscamos con las cepas no <i>Saccharomyces</i> como nuestra <i>Hanseniaspora vineae</i>: Fermivin VINEAE.</p> 
<p>Estas cepas de levadura representan la confianza, la lealtad y la experiencia que Oenobrand ha brindado a la industria del vino durante muchas generaciones. Con nosotros, siempre tendrás la seguridad de una fermentación de calidad, sin importar las cepas Unity utilizadas, en su formulación clásica o In-Line Ready.</p> <p>"Para cada cepa, un objetivo": todas las cepas han sido seleccionadas para responder a una necesidad específica de la industria del vino con el fin de obtener el perfil de vino deseado.</p>	<p>Estas cepas de levadura representan la novedad, el futuro y ese algo que hará que los vinos sean diferentes a los elaborados con cualquier otra <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>A partir de la cosecha 2022 del Hemisferio Norte estará disponible comercialmente un producto, Fermivin Synergy VINEAE, el comienzo de un futuro brillante y sinérgico.</p>

Podrás distinguir en el envase a qué gama pertenece la cepa **Fermivin, Unity o Synergy**, gracias a la letra **U** o **S** que aparece en la etiqueta junto al nombre de la cepa.



POSICIONAMIENTO PARA VINOS BLANCOS



POSICIONAMIENTO PARA VINOS TINTOS



¿CÓMO SELECCIONAR UNA CEPA DE LEVADURA ÚNICA LA HISTORIA DE *HANSENIASPORA VINEAE*?

Francisco Carrau es Profesor Titular y dirige el Área de Enología y Biotecnología de la Fermentación de la Facultad de Química, UdelaR, Universidad de la República en Uruguay desde 2016.

El trabajo de investigación de Francisco incluye las tecnologías de fermentación de las levaduras ligadas al aroma y a los compuestos polifenólicos de la uva. En este contexto, ha desarrollado un nuevo enfoque de selección de levaduras y ha aplicado su experiencia en la selección de **Fermivin® VINEAE**.



Francisco Carrau

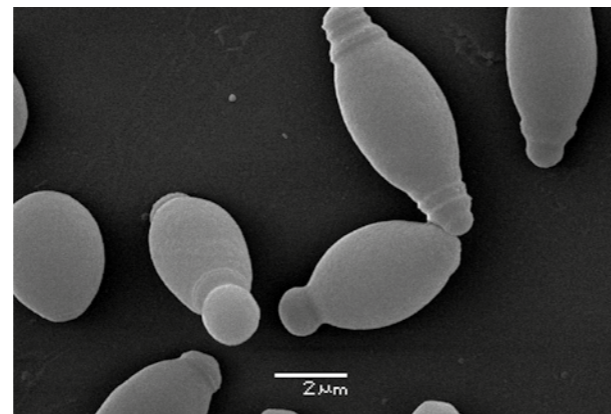
El mayor desafío al que se enfrentan los microbiólogos del sector del vino hoy en día es el desarrollo de métodos de detección capaces de identificar cepas de levadura que mejoren la calidad del vino, a partir de la gran diversidad de levaduras naturales de la uva (principalmente cepas no *Saccharomyces*) aún sin explorar. Un ejemplo de estrategia de selección que ha obtenido grandes resultados es la que comenzó en 2002 y que buscaba identificar cepas capaces de producir vinos con un perfil organoléptico superior. Es así como se seleccionó la cepa HV205¹ que estará disponible comercialmente bajo el nombre **Fermivin Synergy VINEAE**.

Las levaduras del género *Hanseniaspora* (levaduras apiculadas) predominan en las uvas, pero menos del 10% de las cepas aisladas de *Hanseniaspora* muestran características aromáticas deseables². Curiosamente, a pesar de que *H. uvarum* fue la especie aislada más abundante (60%), ni una sola cepa de *H. uvarum* presentó un perfil organoléptico de calidad. Estos resultados se confirmaron mediante análisis sensorial.

La estrategia descrita en el primer párrafo se basa en la identificación de cepas no *Saccharomyces* que mejoren el perfil organoléptico general añadiendo más complejidad

e incluyendo todas las facetas del aroma y sabor del vino. Desde 2007 se han realizado numerosos ensayos a nivel de bodega con HV205 puro o con cultivos mixtos inoculados secuencialmente con cepas de *Saccharomyces*³. HV205 se caracteriza por su impacto positivo durante la producción de vinos blancos y tintos, con resultados cualitativos significativos en vinos de diferentes regiones y diferentes variedades⁴. Más recientemente, HV205 se utilizó con excelentes resultados para producir vino blanco base para vino espumoso⁵.

A partir de estos resultados positivos, se presentó un nuevo concepto de promoción de la diversidad natural en vinificación mediante el uso de cepas como HV205 en las fases iniciales de la fermentación⁶, aumentando así el impacto del terroir en el vino final. El aumento de algunos



compuestos clave del aroma y del sabor del vino, confirmó la contribución positiva de HV205 en la huella metabólica a nivel industrial. Algunos de estos compuestos (acetato de feniletilo, bencenoídeos e isoprenoídeos) dieron como resultado un impacto sensorial más afrutado y floral y un mayor cuerpo en los vinos acabados.

Escrito por Francisco Carrau

1. Carrau et al. 2015

2. Carrau, 2006

3. Medina et al. 2007

4. Martin et al. 2018, Giorello et al. 2019, Carrau et al. 2020

5. Roman et al. 2022

6. Carrau and Henschke, 2021



FERMIVIN VINEAE ÚNICA DENTRO DE LA GAMA FERMIVIN

Fermivin® VINEAE ha sido seleccionado por la Universidad de Uruguay en colaboración con el Prof. Francisco CARRAU y validado por Oenobrand por sus originales características. ¿Qué distingue a **Fermivin VINEAE**?

- La forma de las células de *Hanseniaspora vineae* es muy diferente a la de *Saccharomyces cerevisiae*, con gemación en forma de levadura apiculada con una división bipolar.
- Esta cepa es única dentro de la gran familia de especies de *Hanseniaspora vineae*, ya que no solo produce vinos muy florales, sino que también es capaz de fermentar hasta una concentración de alcohol del 10% en volumen.
- **Fermivin VINEAE** puede fermentar cualquier tipo de mosto: blanco, rosado, tinto, espumosos y sidra, en combinación con *Saccharomyces cerevisiae* o sola (dependiendo del grado alcohólico potencial).
- **Fermivin VINEAE** produce en promedio 10 veces más acetato de feniletilo (figura 1) y concentraciones dos veces más altas de bencenoídeos que las levaduras *Saccharomyces cerevisiae*.
- La lisis de **Fermivin VINEAE** es unas seis veces más rápida que la de *Saccharomyces cerevisiae* (figura 2). Esto supone una importante reducción del tiempo de crianza sobre lías en barrica o tanque, consiguiendo una excelente sensación en boca y un agradable bouquet aromático.

El objetivo del uso de esta variedad es aumentar los aromas florales y la complejidad del vino.

- Las variedades neutras proporcionarán vinos muy potentes.
- Las variedades aromáticas lograrán mayor complejidad, con notas florales adicionales que complementarán el perfil del vino.
- En todos los casos, **Fermivin VINEAE** mejora la sensación en boca del vino gracias a su rápida autólisis.

Esta levadura también es ideal para la fermentación en barrica con una crianza sobre lías más corta (unos seis meses o menos).

Para mostos con potencial alcohólico superior al 10% vol., se recomienda realizar una inoculación secuencial con una levadura *Saccharomyces cerevisiae* cuando la densidad haya disminuido de 30 unidades.

Fermivin VINEAE necesita obligatoriamente una adición de tiamina para revelar todos los aromas potenciales.

La adición de DAP o DAS debe posponerse hasta después de la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae*, ya que afecta drásticamente la viabilidad de la levadura *H. vineae*.

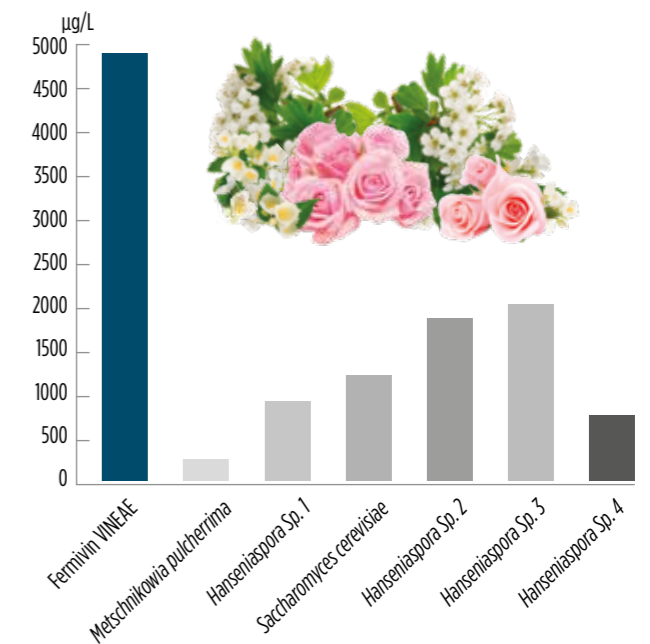


Figura 1. Producción de acetato de feniletilo en µg/L.

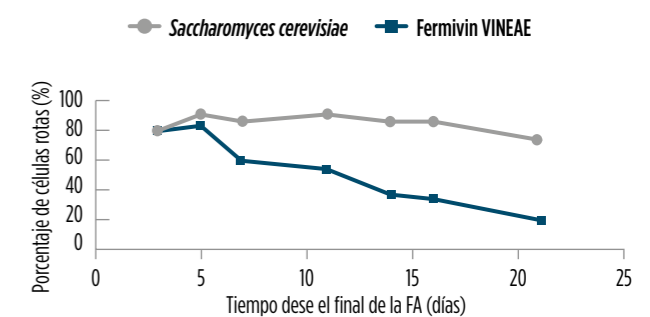


Figura 2. Viabilidad de la levadura.